

KBS Gastrotechnik

Gesamtkatalog 25/26



- ◆ Kälte
- ◆ Thermik
- ◆ Lüftung
- ◆ Spültechnik
- ◆ Vorbereitung
- ◆ Edelmöbel
- ◆ Robotics



KBS

KBS Gastrotechnik der Vollsortimenter



KÄLTE

In diesem Bereich bieten wir eine umfangreiche Produktpalette, die von Kühl- und Tiefkühlschränken über Tische bis hin zu Bäckereibedarf, Wandkühlregalen, Kühltheken, Eiswürfelbereitern, Buffets und Vitrinen reicht.



THERMIK

KBS Gastrotechnik bietet Kochgeräte-Serien in verschiedenen Bautiefen und Qualitätsstufen an. Außerdem finden Sie bei uns Kombidämpfer, Salamander, Pizzaöfen und vieles mehr aus dem Bereich Thermik.



LÜFTUNG

Das richtige Lüftungssystem ist entscheidend für das Raumklima in der Küche. Unser Angebot reicht von Wand- über Zentral- bis hin zu Induktionshauben.



SPÜLTECHNIK

Wir haben alle Arten von gewerblichen Spülmaschinen für den Profibereich im Angebot. Durch ausgereifte Technik wird ein optimales Spülergebnis gewährleistet.



VORBEREITUNG

Zur Abrundung unseres Angebots führen wir auch Aufschnittmaschinen, Waffeleisen, Teigknet- und -ausrollmaschinen, sowie Fritteusen und Kontaktgrills.



EDELSTAHLMÖBEL

Unser Edelstahlprogramm umfasst hochwertige Arbeitstische in verschiedensten Maßen und Ausführungen, sowie Schubladen- und Wärmeschränke. Wir stellen Ihnen gerne eine maßgeschneiderte Lösung zusammen.



ROBOTICS

Dinerbots sind ideal für den offenen Transport von Gegenständen. Sie können Ziele nacheinander ansteuern und kommen auch mit schmalen Durchfahrten gut zurecht. Butlerbots eignen sich für den geschlossenen Transport und können selbstständig Aufzug fahren.

Auf unserer Homepage finden Sie zu allen Produkten weitere Bilder und Informationen! Einfach QR-Code scannen und Artikelnummer eingeben!



Informationen zu Energieverordnungen und Energielabels im Kältebereich finden Sie hier:



Firmenportrait KBS Gastrotechnik GmbH

KBS Gastrotechnik ist Vollsortimenter im Bereich der qualitativ hochwertigen Großküchentechnik. Wir bieten für jeden Bedarf abgestimmte Produkte. Wir sind Partner des Fachhandels und können alle Geräte, die zur Ausstattung von Großküchen und Lebensmitteleinzelhandel benötigt werden, aus einer Hand liefern.

Unsere Produkte sind bundesweit und im angrenzenden Ausland erhältlich. Der Hauptstandort von KBS ist in Wiesbaden; ein weiterer Standort befindet sich in Hamm.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Innen- und Außendienst sind in der Lage, schnelle und individuelle Lösungen für Ihre Anfragen zu liefern. Sie haben ein Projekt in Planung und benötigen Unterstützung? Gerne stehen wir Ihnen als Ideengeber und als Partner für Detailfragen zur Seite.



Wir leisten für Sie:

Hohe Verfügbarkeit und Aufstellservice

Viele Produkte sind ständig auf Lager und können sofort geliefert werden. Unter www.kbs-gastrotechnik.de können Sie sich beim jeweiligen Produkt über die Verfügbarkeit informieren. Auf Wunsch stellen wir Ihr Gerät dort auf, wo Sie es benötigen. Die Abrechnung erfolgt separat nach Aufwand.

Vielfältige Serviceleistungen

Wir beraten Sie individuell z. B. bei der Individualisierung Ihrer Geräte durch Labelung. Auch nach dem Kauf stehen wir gerne zur Verfügung und erklären Ihnen den Wartungsbedarf Ihrer Geräte und Anlagen. Unser qualifiziertes Servicepersonal hilft Ihnen gerne kurzfristig weiter.

Bevorratung von Ersatzteilen

Damit Ihr Gerät schnell wieder einsatzbereit ist, haben wir die gängigsten Ersatzteile ständig auf Lager.

Umfangreiche Garantieleistungen

Wir führen hochwertige langlebige Produkte und gewähren deshalb für die meisten Geräte 2 Jahre Vollgarantie. Damit bieten wir mehr als die gesetzlich vorgeschriebenen Leistungen.

Leasingfinanzierung

Wir unterstützen Sie bei der Finanzierung. Leasing schont Ihre Liquidität. So können Sie Investitionen mit geringer monatlicher Belastung und über einen flexiblen Zeitraum bequem finanzieren.

Wir sind für Sie da!

Telefonnummern:

Wiesbaden Telefon 0611 44787-150

Service & Technik Telefon 0611 44787-140

Buchhaltung Telefon 0661 13-310



Robotics

Dinerbots	3
Transportroboter	4
Butlerbots	5

1 Kühlschränke

Glastür-Kühlschränke	8
Schubladenkühler	17
Einbaukühlschrank	17
Glastür-Kühlschränke mit 2 oder 3 Türen	18
Weinkühlung mit Umluftkühlung	19
Getränkekühlung	22
Volltür-Kühlschränke	29
Volltür-Kühlschränke GN 2/1	36
Edelstahl-Kühlschränke	37
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline	46
Bäckerei-Kühlschränke	50
Pralinen-Kühlschränke	55
Einfahr-Kühlschränke	56
Auftauschrank	56
Edelstahl-Kühlschränke mit 2 oder 3 Türen	57
Gemeinschafts-Kühlschränke	58
Abfallkühler	59

2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke	62
Glastür-Tiefkühlschränke	63
Volltür-Tiefkühlschränke	64
Volltür-Tiefkühlschränke, GN 2/1	66
Edelstahl-Tiefkühlschränke	67
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline	72
Edelstahl-Tiefkühlschränke mit 2 oder 3 Türen	75
Bäckerei-Tiefkühlschränke	76
Speiseeis-Lagerschränke	78
Speiseeis-Lagerschränke Premiumline	79
Getränketiefkühlung	80
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	80
Tiefkühltruhen	81
Labor-Tiefkühltruhen	87
Schnellabkühler und Schockfroster	88
Profi Schnellabkühler und Schockfroster auch für Speiseeis	91
Eiswürfelbereiter	92
Flockeneisbereiter	95
Press Flake Eisbereiter	97
Pro Eiswürfelbereiter	98
Pro Flockeneisbereiter	100
Kühl- und Tiefkühlzellen	101
Kühl- und Tiefkühlaggregate	111

3 Kühltische

Belegstationen	116
Saladetten	118
Edelstahl-Kühltische	120
Bäckerei-Kühltische	128
Edelstahl-Tiefkühltische	129
Edelstahl-Kühltische Premiumline	130
Edelstahl-Kühltische für die Highend Küche	135
Pizza-Kühltische	136
Kühlaufsätze	139
Unterbauten	141

4 Kühlvitrienen

Impulsregale	144
Aufsatzvitrienen	145
Panoramavitrienen	150
Verkaufs- und Selbstbedienungsvitrienen	154
Serviervitrienen	156
Mehrweckvitrienen	161
Modulares Speisenausgabesystem (SB)	164
Frischwarentheken	170
Konditoreitheken	175
Speiseeis-Verkaufstheken	180
Fischtheken	183
Kühlthekenserie KUBUS	184
Kühlthekenserie NINA	190
Frischwaretheke ESKIMO	193
Wandkühlregale	195
Wandtiefkühlregale	206
Wandkühlregale Profibereich	208

5 Speisenausgabe

Transportwagen	212
Einbaugeräte	215
Einbaukühlwannen	217
Profi-Einbauwannen und -platten	220
Profi-Einbaukühlvitrine auf Platte	224

6 Thermik

600er Bautiefe „Red 600“	231
650er Bautiefe „Power 650“	238
700er Bautiefe „Ready 700“	248
700er Bautiefe „Essence 700“	256
Essence 700 – Drop-in Module	270
Induktion 700	271
900er Bautiefe „Essence 900“	272
EVO – Profi Elektro- und Gasritzeusen	286
900er Bautiefe „Red 900“	287

6	Heißluftöfen	288
	Salamander	290
	Kombidämpfer	292
	Elektro-Nudelkocher	295
	Teppanyaki	296
	Hockerkocher	297
	Dim Sum Dampfgarer	298
	Induktions-Wok	298
	Gas-Tischkocher und Wokherde	299
	Pizza- und Transportbandöfen	300

7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform	315
Profi-Wandhauben, Trapezform	316
Profi-Wandhauben, Kubusform	317
Profi-Zentralhauben, Kubusform	318
Profi-Induktionshauben	319
Airboxen und Kompaktlüfter	320
Motoren, Regler, Flammenschutzfilter	322

8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line	327
Gläserspüler Ready Line	328
Geschirrspüler Ready Line	329
Haubenspülmaschinen Ready Line	331
Geschirrspülmaschinen Ready Line für EN-Wannen	332
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline	333
Kistenspülmaschine Gastroline	335
Untertischgeschirrspüler Gastroline	336
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline	337
Haubenspülmaschinen Gastroline mit Wärmerückgewinnung	339
Zu- und Ablauftische für Haubenspülmaschinen	340
Fettabscheider	341
Wasseraufbereitung	343

Klarco-Gewerbearmaturen:

Auftischarmaturen, Geschirrwashbrausen, Pot-Filler Easy-Serie	345
Sensormischer	346
Styl-Serie	347
Premium-Serie	350
Shrink Serie	354
Eversteel Serie	355
Glasfüller	356
Washbrausen / Schlauchbrausen	357
Handwaschbecken	358
Abfalleimer, Müllsack-Wagen	359

9 Vorbereitung

Fleischwölfe, Brot- und Hartkäsereiben	362
Schräg- und Vertikalschneider	364
Cutter	366
Stabmixer	367
Gemüseschneider	368
Kartoffelschäler	369
Fritteusen und Bain-Maries	370
Kontaktgrill	371
Crêpesgerät, Waffeleisen	372
Grillplatten	373
Induktionskochflächen	374
Teigknetmaschinen	376
Teigausrollmaschinen	378
Planetenmixer	379
Mehlwagen	380
Nudelmaschinen	381
Vakuumverpackungsmaschinen	382
Wärmelampen, Speisenwärmer	383

10 Edelstahlmöbel

Arbeitstische	387
Arbeitsschränke, Schubladen/Schiebetüren	388
Wärmeschränke	390
Geschirrschränke	391
Wandhängeschränke	392
Wandborde, Aufsatzborde	393
Spültische, Cheftische	394
Spülschränke	396
Spülcenter	397

Sonderbauprogramm

Arbeitstische	399
Schubladen und Schubladenblöcke	400
Aufsatzborde	400
Arbeitsschränke	401
Wärmeschränke	404
Spültische	405
Spülenschränke	406
Arbeitstische	407
Durchreichen	407
Wandhängeschränke	409
Arbeitsplatten und Einschweißbecken	410
Geschirrschränke	411



SERVICEROBOTER DER GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Die Nutzung von Servicerobotern in der Gastronomie und Hotellerie hat sich zu einem internationalen Trend entwickelt, der sowohl in Deutschland als auch in anderen Ländern immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Deutschland ist bereits jetzt eines der am meisten automatisierten Länder mit über 370 Robotern pro 10.000 Einwohner. Diese werden jedoch bisher vorwiegend in der Industrie eingesetzt. In anderen Ländern, insbesondere in Asien, sind Serviceroboter bereits weit verbreitet und fest in die Arbeitsabläufe in Gastronomie und Hotels integriert.

In Deutschland ist die Entwicklung etwas langsamer, aber auch hier gibt es eine wachsende Akzeptanz und Implementierung von Servicerobotern in Restaurants und Hotels. Es gilt ihre Vorzüge auch in der Gastronomie zu nutzen.

Unterstützung des Personals

Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie bieten Serviceroboter wertvolle Hilfestellungen. Sie können repetitive und physisch anstrengende Aufgaben wie das Servieren von Speisen und Getränken und das Abräumen von Tischen unterstützen. Dies entlastet die Mitarbeiter und ermöglicht es ihnen, sich auf anspruchsvollere Aufgaben zu konzentrieren, wie zum Beispiel die persönliche Betreuung der Gäste und die Bereitstellung von individuellem Service.

Bessere Qualität und Erlebnis für die Gäste

Auch für die Gäste bieten Serviceroboter in der Gastronomie zahlreiche Vorteile. Sie ermöglichen eine schnellere und effizientere Bedienung. Auch bei wenig Personal können die gewohnten Öffnungszeiten aufrechterhalten werden. Die Roboter übernehmen die Laufarbeit und die Servicekräfte haben mehr Zeit für die Gäste.



Dinerbot T8

Zur Lieferung von Speisen und Getränken

- ◆ Touchbildschirm
- ◆ Entnahmeaufforderung durch Lichtleiste in Ablagen
- ◆ Autonome Navigation
- ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
- ◆ Not-Aus-Schalter
- ◆ Zusammenarbeit mit weiteren Robotern der T-Serie möglich
- ◆ Bequemer 300°-Zugriff
- ◆ Sensor zur Objekterkennung in Ablagen
- ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Modell	Dinerbot T8
Abmessungen (BxTxH)	480 x 590 x 1166 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	55 cm
Ablagenanzahl und -größe	3 / 383 x 342 mm
Ladefähigkeit	20 kg (5 kg / 5 kg / 10 kg)
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	Touch 10,1 Zoll
Akku-Laufzeit	11 - 13 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	38 kg
Artikelnummer	75.7000
UVP in €	8.999,00



Weitere Daten



YouTube

Dinerbot T10

Zur Lieferung von Speisen und Getränken mit zusätzlichem Werbebildschirm

- ◆ Für Essenslieferung, Begrüßung und Begleitung
- ◆ Beweglicher Kopf zur Interaktion mit Gästen und Anzeige Fahrtrichtungswechsel
- ◆ Werbebildschirm 23,8 Zoll für Filme und Bilder
- ◆ Sensor zur Objekterkennung in Ablagen
- ◆ Entnahmeaufforderung durch Lichtleiste in Ablagen
- ◆ Autonome Navigation
- ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
- ◆ Not-Aus-Schalter
- ◆ Zusammenarbeit mit weiteren Robotern der T-Serie möglich
- ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
- ◆ Ablagengröße:
 - Erste Ablage: 485 x 410 x 240 mm
 - Zweite Ablage: 485 x 410 x 215 mm
 - Dritte Ablage: 485 x 410 x 205 mm
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Modell	Dinerbot T10
Abmessungen (BxTxH)	486 x 555 x 1399 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	59 cm
Ablagenanzahl	4
Ladefähigkeit	40 kg (10 kg für jede Ablage)
Geschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	Touch 11,6 Zoll + 23,8 Werbebildschirm
Akku-Laufzeit	6 - 8 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	58 kg
Artikelnummer	75.7070
UVP in €	13.999,00



Weitere Daten



YouTube

NEU

Modell	Dinerbot T9
Abmessungen (BxTxH)	500 x 527 x 1266 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl	4 / höhenverstellbar
Ladefähigkeit	10 kg / Ablage (40 kg ges.)
Geschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	12+ Stunden
Akku-Ladedauer	4 Stunden
Gewicht	62 kg
Artikelnummer	75.7095
UVP in €	9.999,00

Modell	Dinerbot T9 Pro
Ablagenanzahl	3 Ablagen + Boden
Akku-Laufzeit	13-18 Stunden
Akku-Ladedauer	4 Stunden
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	75.7050
UVP in €	12.999,00


 Weitere Daten
Dinerbot T9


YouTube



Dinerbot T9

Dinerbot T9 Pro

Dinerbot T9

Neueste Entwicklung mit Selbstabholtechnik und umfangreichen Einsatzmöglichkeiten

- ◆ 11,6 Zoll HD-Touchbildschirm
- ◆ Autonome Navigation durch Lidar-Kamera-System
- ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
- ◆ Zusammenarbeit mit Robotern der T-Serie möglich
- ◆ Bequeme Rundum-Zugriffsmöglichkeit
- ◆ Entnahmeaufforderung auf Display
- ◆ Not-Aus-Schalter, Notfallstopp-Sensorstreifen
- ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich

Dinerbot T9 Pro

Wie oben jedoch:

- ◆ Visual SLAM-Kamera zur zusätzlichen Orientierung an natürlichen Deckengegebenheiten
- ◆ Entnahmeaufforderung per LED-Leiste an jedem Tablett
- ◆ Sensor-Objekterkennung an den Ablagen
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel


 Weitere Daten
Dinerbot T9 Pro


YouTube

NEU

Modell	Transportroboter S100
Abmessungen (BxTxH)	925 x 620 x 1282 mm
Minstdurchgangsbreite ohne Rotation	900 mm
Minstdurchgangsbreite mit Rotation	1200 mm
Maximale Transportgröße	913 x 616 x 800 mm
Ladefähigkeit	100 kg
Bewegungsgeschwindigkeit	0,1 - 1,0 m/s
Display	10,1 Zoll
Akku-Laufzeit	8 Stunden
Akku-Ladedauer	2,5 Stunden
Gewicht	91 kg
Artikelnummer	75.7065
UVP in €	16.999,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Regalsystem, Abmessungen Regal: B x T x H: 865 x 600 x 800 mm	75.7099	999,00


**S100 mit Regalsystem und Materialboxen
(nicht im Lieferumfang enthalten)**

Transportroboter S100

Die Neudefinition der industriellen Mobilität

- ◆ 10,1 Zoll Touchbildschirm
- ◆ Sprachausgabe in 5 Sprachen
- ◆ Autonome Navigation durch Dual-Lidar-Kamera-System
- ◆ 3 Stereo-Vision-Sensoren
- ◆ Intelligente Hindernisvermeidung
- ◆ Pro Rad 1 Antriebsmotor
- ◆ 360° Rotation
- ◆ Überwindet Steigung und Gefälle bis 5%, Kanten bis 5 mm Höhe
- ◆ Zusammenarbeit mit bis zu 10 Robotern möglich
- ◆ 3 Not-Aus-Schalter, vorne, seitlich und rückseitig
- ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
- ◆ Autonome Fahrstuhlsteuerung (optional)
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Weitere Daten



YouTube



Butlerbot W3

Smarter Multifunktions-Roboter für komplexe Aufgaben

- ◆ 11,6 Zoll Touchbildschirm
 - ◆ Dezentres, modernes Design
 - ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
 - ◆ Ebenen variabel gestaltbar, Trennwand und Flascheneinsatz im Lieferumfang enthalten
 - ◆ Autonome Fahrstuhlsteuerung (optional)
 - ◆ Autonome Navigation auf mehreren Etagen möglich
 - ◆ Zusammenarbeit mit weiteren Robotern der W-Serie möglich
 - ◆ Passwortgeschützter, geschlossener Transport möglich
 - ◆ Not-Aus-Schalter
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Modell	Butlerbot W3
Abmessungen (BxTxH)	450 x 550 x 1080 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	70 cm
Ablagenanzahl und -größe	2 / 390 x 385 mm
Ladekapazität	20 kg (10 kg pro Ablage)
Anzahl der Fächer	1 - 2 Fächer pro Ebene möglich
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	mehr als 9 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	48 kg
Artikelnummer	75.7020
UVP in €	17.499,00



Weitere Daten



YouTube

Butlerbot T3

Smarter Multifunktions-Roboter mit hoher Ladekapazität

- ◆ Für den Einsatz in Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen sowie Hotels und Büros
 - ◆ Große Kabine (422 x 575 x 690 mm) mit bis zu drei Fächern
 - ◆ Handsfree Schließen mittels Laserpunkt am Boden
 - ◆ Hygienisch sicherer Transport von Mahlzeiten und Getränken sowie Medikamenten, Laborproben u. ä.
 - ◆ Passwortgeschützter, geschlossener Transport
 - ◆ Autonome Navigation mittels Lasertechnologie, Stereokamera und Sensoren
 - ◆ Not-Aus-Schalter
 - ◆ Automatisches Aufladen mit Ladestation und manuelles Laden per Ladegerät (im Lieferumfang enthalten) möglich
 - ◆ Autonome Fahrstuhlsteuerung (optional)
- ◆ Vertrieb und Einweisung nur über den autorisierten KBS Robotics Fachhandel



Modell	Butlerbot T3
Abmessungen (BxTxH)	489 x 623 x 1341 mm
Erforderl. Durchfahrtsbreite	75 cm
Ablagenanzahl und -größe	3 / 422 x 575 mm
Ladekapazität	40 kg (10 kg pro Zwischenablage, 20 kg Bodenablage)
Anzahl der Fächer	1-3 Fächer
Geschwindigkeit	0,1 - 0,8 m/s
Display	11,6 Zoll
Akku-Laufzeit	10-12 Stunden
Akku-Ladedauer	5 Stunden
Gewicht	71 kg
Artikelnummer	75.7030
UVP in €	15.999,00



Weitere Daten



YouTube



BB 154

Backbar mit Schubladen und Schloss

Seite 26

ab 1.588,- Euro

Auftauschrank Pure

Friulinox, Edelstahl Auftauschrank für GN 2/1

Seite 56

9.450,- Euro



KBS 384

Glastür-Kühlschrank
mit LED-Beleuchtung

Seite 12

989,- Euro



1 KÜHLSCHRÄNKE KÜHLTRUHEN ABFALLKÜHLER

1 Kühlschränke

Glastür-Kühlschränke	8
Schubladenkühler	17
Einbaukühlschrank	17
Glastür-Kühlschränke mit 2 oder 3 Türen	18
Weinkühlung mit Umluftkühlung	19
Getränkekühlung	22
Volltür-Kühlschränke	29
Volltür-Kühlschränke GN 2/1	36
Edelstahl-Kühlschränke	37
Edelstahl-Kühlschränke Premiumline	46
Bäckerei-Kühlschränke	50
Pralinen-Kühlschränke	55
Einfahr-Kühlschränke	56
Auftauschrank	56
Edelstahl-Kühlschränke mit 2 oder 3 Türen	57
Gemeinschafts-Kühlschränke	58
Abfallkühler	59



Getränke-Glastürkühlschrank

Liebherr, mit Umluftkühlung und analoger Temperaturanzeige

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Analoge Temperaturanzeige im Innenraum
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- ◆ Fugenloser Kunststoff-Innenraum
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Griffmulde im Türrahmen
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



MRFvc 3511



MRFvc 4011



MRFvc 5511

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00

Modell	MRFvc 3511	MRFvc 4011	MRFvc 5511
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)
Brutto-/Nutzinhalt	347 l/250 l	400 l/286 l	569 l/432 l
Anschlusswert	230 V/70 W	230 V/70 W	230 V/70 W
Energieverbrauch	538 kWh/Jahr	566 kWh/Jahr	536 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	5 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Gewicht	76 kg	83 kg	99 kg
Artikelnummer	4051.3511	4051.4011	4051.5511
UVP in €	1.427,00	1.651,00	1.988,00



KBS 146 U

Glastür-Kühlschrank mit stiller Kühlung

- ♦ Isolierglastür in schwarzen Rahmen eingefasst
- ♦ Manuelles Thermostat
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ♦ Vorgeformte Rostauflagen
- ♦ 3 Roste im Lieferumfang, höhenverstellbar
- ♦ Rostbelastung maximal 25 kg
- ♦ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ♦ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



Modell	KBS 146 U
AußenmaÙe B x T x H	480 x 520 x 840 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Brutto- /Nutzinhalt	110 l / 105 l
Anschlusswert	230 V / 82 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	503 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste
Gewicht	31 kg
Artikelnummer	91.5123
UVP in €	569,00

SCC 82 GDU

Umluft Glastür-Kühlschrank mit Display

- ♦ Auftischgerät
- ♦ LED-Innenbeleuchtung und Displaybeleuchtung, schaltbar
- ♦ Isolierglastür
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz, lackiert, Türrahmen schwarz
- ♦ Fugenloser Kunststoffinnenraum, schwarz
- ♦ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



Modell	SCC 82 GDU
AußenmaÙe B x T x H	460 x 460 x 950 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	84 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	274 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	2 Roste
Gewicht	31 kg
Artikelnummer	91.5082
UVP in €	579,00

K 140 G

Glastür-Kühlschrank mit stiller Kühlung

- ♦ Außenmaterial: Stahlblech
- ♦ Innenmaterial: ABS Kunststoff
- ♦ Temperaturregler
- ♦ Roste vorn mit Rosthalter
- ♦ Rostabstand 40 mm
- ♦ Roste höhenverstellbar, Tragkraft max. 20 kg je Rost
- ♦ Kunststoff-Innenraum
- ♦ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ♦ Isolierglastür mit Griffmulde
- ♦ Maximale Bestückung: 153 Dosen à 0,33 l oder 62 PET-Flaschen à 0,5 l
- ♦ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Vorne und hinten höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage
- ♦ Mehrere Farbvarianten:
Außen weiß – Innen weiß
Außen schwarz – Innen schwarz



Modell	K 140 G
AußenmaÙe B x T x H	560 x 600 x 850 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	130 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	362 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste, 450 x 324 mm
Gewicht	35 kg
Artikelnummer (schwarz)	919.0144
Artikelnummer (weiß)	919.0140
UVP in € (schwarz)	599,00
UVP in € (weiß)	599,00



Getränke-Glastürkühlschrank

Liebherr, mit Umluftkühlung, digitaler Temperaturanzeige und Schloss

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, silberfarben
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Automatische Abschaltung des Umluftventilators bei Türöffnung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- ◆ Fugenloser Kunststoff-Innenraum
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Glastür mit Griffmulde, Schloss und selbstschließend
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne



MRFvd 3511



MRFvd 4011



MRFvd 5511

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00

Modell	MRFvd 3511	MRFvd 4011	MRFvd 5511
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)
Brutto-/Nutzinhalt	347 l/250 l	400 l/286 l	569 l/432 l
Anschlusswert	230 V/70 W	230 V/70 W	230 V/70 W
Energieverbrauch	532 kWh/Jahr	566 kWh/Jahr	535 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, kunststoffbeschichtet	5 Roste, kunststoffbeschichtet	4 Roste, kunststoffbeschichtet
Gewicht	76 kg	84 kg	99 kg
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Artikelnummer	4057.3511	4057.4011	4057.5511
UVP in €	1.768,00	1.796,00	2.243,00



FLK 365

Getränke-Kühlschrank mit Display und 2 vertikalen Linien LED-Innenbeleuchtung, in schwarz und weiß lieferbar

- mit Schloss
- Außenmaterial: Stahlblech pulverbeschichtet, schwarz bzw. weiß
- Innenmaterial: Kunststoff, schwarz bzw. weiß
- Isolierglastür mit schwarzem bzw. weißem Kunststoffrahmen mit Griffmulde
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 5 schwarze bzw. weiße rilsanierte Roste
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße vorne
- 2 Transportrollen hinten für den leichten Transport
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Hier könnte
Ihr Logo stehen

Hier könnte
Ihr Logo stehen



Modell	FLK 365
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 2025 mm
Innenmaße B x T x H	500 x 455 x 1645 mm
Kapazität	462 0,33 l Dosen 224 0,5 l PET Flaschen
Temperatur	+/-0 °C bis +14 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	385 l
Anschlusswert	230 V / 265 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1.028 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Gewicht	80 kg
Artikelnummer (schwarz)	919.0026
Artikelnummer (weiß)	919.0025
UVP in € (schwarz)	1.099,00
UVP in € (weiß)	1.089,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für FLK schwarz	81.7396	34,00
Rost für FLK weiß	81.7395	34,00
Rosthalter hinten schwarz	81.9072	7,00
Rosthalter vorn schwarz	81.9073	7,00
Rosthalter hinten weiß	82.1928	7,00
Rosthalter vorn weiß	82.1929	7,00



CD 291

Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung und Kunststoff-Türrahmen

- Betriebskontrollleuchte
- 5 Stufen Temperaturregler
- Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ABS Kunststoffinnenraum
- Umluftkühlung
- Querstromlüfter
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Vorgeformte Rostauflagen
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- 5 rilsanierte Roste weiß, Tragkraft 20 kg
- Isolierglastür mit weißem Kunststoffrahmen mit Griffmulde
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Vorne höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Hinten 2 Transportrollen
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage lieferbar



Modell	CD 291
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	290 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	5 Roste weiß rilsaniert, 520 x 356 mm
Energieverbrauch	902 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Geräuschpegel	43 dB
Gewicht	59 kg
Artikelnummer	919.0024
UVP in €	849,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	34,00
Umbau Linksanschlag	55	109,00

NEU **LABEL**  **LED**

KBS 316 G Slim
KBS 327 G Slim
**KBS 316 Slim und
KBS 327 Slim**
**Glastür-Kühlschrank in Slimline Ausführung
für Nischen mit 410 mm bzw. 450 mm**

- ◆ Außergewöhnliches Design in Schwarz
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech lackiert, schwarz
- ◆ Innenraum Kunststoff schwarz
- ◆ Digitale Temperaturanzeige, digitales Thermostat
- ◆ Vertikale LED Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Tür 3-fach isolierverglast
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ 5 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost
- ◆ Roste mit Preisschiene ausgestattet
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage

Modell	KBS 316 G Slim	KBS 327 G Slim
AußenmaÙe B x T x H	405 x 435 X 1775 mm	450 X 630 x 1950 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+1 °C bis +10 °C
Klimaklasse	3 (+25°C/60%)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	160 l	317 l
Anschlusswert	230 V / 150 W	230 V / 150 W
Energieverbrauch Jahr	500 kWh / Jahr	511 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU2019/2018)	C (EU2019/2018)
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	52 kg	80 kg
Artikelnummer	30.2160	30.2328
UVP in €	848,00	1.178,00

NEU **LABEL**  **LED** **SWS**
 PLANBAR

Modell	KBS 384
AußenmaÙe B x T x H	595 x 585 x 1878 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse	4 (+30°C/55%)
Bruttoinhalt	388l / 354l
Anschlusswert	230 V / 320 W
Energieverbrauch Jahr	573 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	5 Roste, schwarz
Gewicht	60 kg
Artikelnummer	60.4384
UVP in €	989,00


KBS 384
Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung

- ◆ Isolierglastür in schwarzem Rahmen eingefasst
- ◆ Digitales Thermostat und Anzeige
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- ◆ Innenmaterial: HIPS Kunststoffinnenbehälter schwarz
- ◆ Mit Schloss
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Senkrechte LED Innenbeleuchtung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ 5 Roste schwarz im Lieferumfang höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ 2 Rollen hinten
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



CD 350

Glastür-Kühlschrank mit LED-Beleuchtung

- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ 5 Stufen Temperaturregler
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +12 °C
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff
- ◆ Umluftkühlung, vorgeformte Rostauflagen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ CD 350 Schwarz: Isolierglastür mit Kunststoffrahmen und Griffmulde
- ◆ CD 350 Weiß: Isolierglastür mit Aluminiumrahmen und Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar (nicht umbaubar bei Modellen mit Schloss)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste, weiß bzw. schwarz
- ◆ maximale Bestückung: 322 Dosen à 0,33 l oder 154 PET-Flaschen à 0,5 l
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage
- ◆ Farbvarianten: Außen weiß – Innen weiß, Außen schwarz – Innen schwarz



Modell	CD 350
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C / 60%)
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V / 230 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	744 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	6 Roste
Gewicht	70 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0005
Artikelnummer (schwarz)	919.0030
UVP in € (weiß)	929,00
UVP in € (schwarz)	959,00

Modell wie oben, jedoch mit Schloss

Modell	CD 350 mit Schloss
Türanschlag	rechts
Artikelnummer (weiß)	919.0014
Artikelnummer (schwarz)	919.0035
UVP in € (weiß)	985,00
UVP in € (schwarz)	1.017,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost weiß rilsaniert	919.0099	34,00
Rost schwarz rilsaniert	919.0089	39,00
Umbau Linksanschlag	55	109,00

CD 350-2

Glastür-Kühlschrank mit 2 Türen und LED-Innenbeleuchtung

- ◆ Glastür-Kühlschrank
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ 5 Stufen Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff weiß
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Durchgehender Kühlkorpus
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ 2 Isolierglastüren im Aluminiumrahmen mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



Modell	CD 350-2
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25°C / 60%)
Bruttinhalt	350 l
Anschlusswert	230 V / 230 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	744 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Serienzubehör	6 Roste, weiß
Gewicht	72 kg
Artikelnummer	919.0003
UVP in €	1.039,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0099	34,00
Umbau Linksanschlag	57	139,00





Modell	KBS 375 GU
Außenmaße B x T x H	600 x 621 x 1863 mm
Innenmaße B x T x H	490 x 447 x 1570 mm
Temperatur	+2 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	362 l
Anschlusswert	230 V / 267 W
Kältemittel	R 600 a
Bestückungsmöglichkeit	467 Dosen 0,33 l oder 217 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	785 kWh / Jahr
Gewicht	81 kg
Artikelnummer	6.0132
UVP in €	999,00

KBS 375 GDU wie KBS 375 GU, jedoch mit Display

Modell	KBS 375 GDU
Außenmaße B x T x H	595 x 650 x 2000 mm
Innenmaße B x T x H	490 x 447 x 1570 mm
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	362 l
Anschlusswert	230 V / 282 W
Energieverbrauch	792 kWh / Jahr
Artikelnummer	6.0148
UVP in €	1.049,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1158	39,00



KBS 375 GU

Umluft Glastür-Kühlschrank

- Vertikale Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- Innenmaterial: ABS-Kunststoff, weiß
- Leicht zu reinigender fugenloser Innenraum
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Vorgeformte Rostauflagen mit 40 mm Abstand
- 5 spezielle engmaschige Roste, Tragkraft jeweils 20 kg
- Isolierglastür mit Schloss, selbstschließend
- Temperaturanzeige
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- Türrahmen schwarz
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Hinten 2 Transportrollen
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage

KBS 375 GDU

wie oben, jedoch:

- Umluft Glastür-Kühlschrank mit Display



Modell	KBS 1250 GDU ST
Außenmaße B x T x H	1103 x 860 x 2000 mm
Innenmaße B x T x H	1028 x 640 x 1355 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +13 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	971 l
Anschlusswert	230 V / 622 W
Kältemittel	R 290
Bestückungsmöglichkeit	1362 Dosen 0,33 l oder 676 PET-Flaschen 0,5 l
Energieverbrauch	1.497 kWh / Jahr
Gewicht	191 kg
Artikelnummer	6.0212
UVP in €	2.148,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	604.1199	69,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	601.2054	4,00



KBS 1250 GDU ST

Glastür-Kühlschrank mit 2 Schiebetüren und Display

- Horizontale Displaybeleuchtung, separat schaltbar
- Innenbeleuchtung über 2 vertikale LED-Röhren, separat schaltbar
- Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- Innenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- Leicht zu reinigender Innenraum
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 4 höhenverstellbare engmaschige Roste, Tragkraft jeweils 60 kg
- 2 Isolierglastüren aus Sicherheitsglas mit Selbstschließmechanismus und Schloss
- Türrahmen schwarz
- 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



KBS 202 GU, KBS 402 GU und KBS 602 GU

SWS
PLANBAR

LABEL

R 600 a

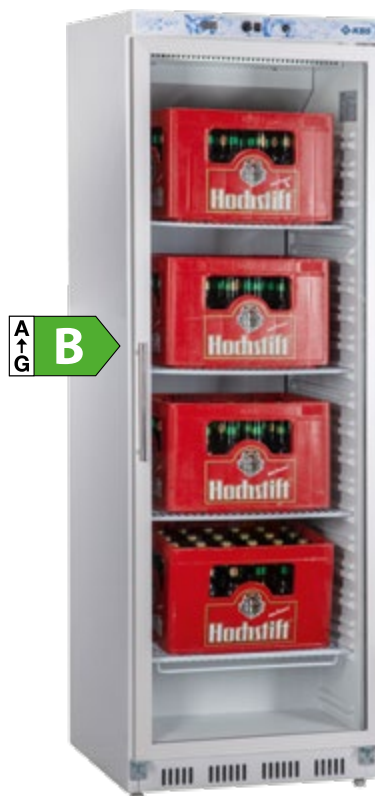
1
Kühlschränke

Umluft Gewerbe-Kühlschrank mit Glastür

- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, weiß
- ◆ 45 mm Isolierung, Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Glastür im Aluminiumrahmen mit Schloss
- ◆ Massiver Edelstahl-Stangengriff
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



KBS 202 GU



KBS 402 GU



KBS 602 GU

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 202/ 402, Traglast bis 20 kg	83.8976	34,00
Rost 602, Traglast bis 30 kg	83.8978	39,00
CNS-Füße 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	55,00
Umbau Linksanschlag	56	125,00

Modell	KBS 202 GU	KBS 402 GU	KBS 602 GU
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT / RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	129 l	361 l	620 l
Ausstellungsfläche	0,23 m ²	0,75 m ²	0,91 m ²
Anschlusswert	230 V / 105 W	230 V / 130 W	230 V / 130 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	584 kWh / Jahr	773 kWh / Jahr	820 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	74 kg	100 kg
Artikelnummer	34.7208	34.7408	34.7608
UVP in €	744,00	1.129,00	1.398,00



KBS 850 GU

Kühlschrank mit 2 Isolierglastüren, Selbstschließmechanismus und Schloss

- Außen- /Innenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- Elektronische Steuerung
- Kältemittel R 290, Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenbeleuchtung 2 LED-Röhren
- Leicht zu reinigender Innenraum, 4 Rollen
- 4 engmaschige Roste, höhenverstellbar

Modell	KBS 850 GU
Außenmaße B x T x H	1180 x 645 x 1980 mm
Temperatur	+1 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	765 l / 585 l
Warenpräsentationsfläche	1,51 m ²
Anschlusswert	230 V / 460 W
Energieverbrauch	1.389 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Artikelnummer	46.4080
UVP in €	3.079,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.2630	88,00
Rosthalter Stück (4 Stück erforderlich)	83.2632	3,00



KBS 322

KBS 196 und KBS 322

Backbar mit 2 oder 3 Glasschiebetüren, LED-Innenbeleuchtung und Schloss

- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperatur: +2 °C bis +10 °C
- Klimaklasse (UT / RF): 3 (+25 °C/60%)
- Energiesparende LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Außenmaterial: Stahlblech / Kunststoff, schwarz
- Leicht zu reinigender Innenraum aus geprägtem Aluminium
- Spezielle engmaschige höhenverstellbare Roste
- Umluftkühlung, Kältemittel R 600 a
- Frontbe- und Frontentlüftung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- 2 oder 3 Isolierglasschiebetüren, selbstschließend
- 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Modell	KBS 196 (2 Schiebetüren)	KBS 322 (3 Schiebetüren)
AußenmaÙe B x T x H	865 x 520 x 850 mm	1350 x 512 x 870 mm
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Bruttoinhalt	190 l	307 l
Anschlusswert	230 V / 155 W	230 V / 408 W
Energieverbrauch	730 kWh / Jahr	1.398 kWh / Jahr
Serienzubehör Roste	4 Roste, rilsaniert weiß 374 x 326 mm	6 Roste, rilsaniert weiß 4 x 396 x 324 mm, 2 x 440 x 324 mm
Bestückungsmöglichkeit	190 Dosen à 0,33 l	190 Dosen à 0,33 l und 110 Dosen à 0,5 l
Artikelnummer	6.0416	6.0434
UVP in €	949,00	1.199,00

Höhe 850 / 870 mm – einbau- und unterbaufähig durch Frontbelüftung

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost (KBS 196)	81.2028	30,00
Rost Mitte (KBS 322)	81.2030	31,00
Rost außen (KBS 322)	81.2031	31,00
Clip für Rost, 4 Stück	81.2026	7,00
Niedriger Stellfuß	81.2757	7,00



UKS 140

Schubladenkühler für 45 Ein-Liter-Flaschen

- ◆ Schubladen komplett aus Edelstahl
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl, Rückwand aus Stahlblech
- ◆ Voll einbaufähig durch Frontbe- und Frontentlüftung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Umweltfreundliches Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Elektronische Steuerung inkl. Ein- und Ausschalter
- ◆ Schubladen werkzeugfrei herausnehmbar
- ◆ LED-Beleuchtung
- ◆ 2 robuste Schubladengriffe
- ◆ Wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Rahmenheizung zur Verhinderung von Schimmelbildung



Modell	UKS 140
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 865 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60%)
Anschlusswert	230 V / 110 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	578 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Bruttinhalt	150 l
Gewicht	56 kg
Artikelnummer	6.0339
UVP in €	1.998,00



Innengestell als Zubehör (Preis auf Anfrage)



Werkzeugfrei herausnehmbar



Austauschbare Frontblende (Preis auf Anfrage)

KBS 154 U und KBS 154 GU

Einbaufähiger Umluftkühlschrank mit Voll- oder Glastür

- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert
- ◆ Edelstahltür mit Schloss
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff schwarz, 3 seitig
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Selbstschließende Tür
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

KBS 154 GU wie oben, jedoch

- ◆ Mit Glastür



KBS 154 U



KBS 154 GU



Modell	KBS 154 U	KBS 154 GU
AußenmaÙe B x T x H	595 x 585 x 820 mm	595 x 585 x 820 mm
Temperatur	+1 °C bis +10 °C	+1 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)
Bruttinhalt	142 l	145 l
Anschlusswert	230 V / 110 W	230 V / 110 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch Jahr	164 kWh/Jahr	280 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Serienzubehör	3 Roste	3 Roste
Gewicht	42 kg	47 kg
Artikelnummer	30.2155	30.2154
UVP in €	1.098,00	1.198,00



KBS 154 U



KU 1200 G und KU 1850 G

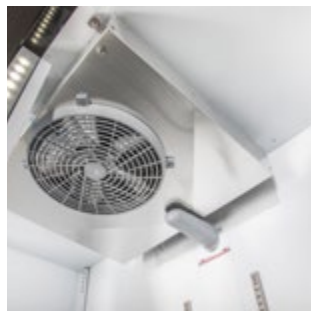
Glastürkühlschrank mit zwei oder drei Türen

- Außenmaterial Stahlblech anthrazit pulverbeschichtet, Türrahmen schwarz gefärbt
- Innenmaterial: Stahlblech dreiseitig (Seiten und Decke), weiß beschichtet, Boden in Edelstahl
- Innenbeleuchtung über 1 vertikale LED-Röhre separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Werkseitig mit Schloss auf Anfrage
- Digitale Temperaturanzeige
- Kältemittel R 290
- Türalarm
- Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- Leicht zu reinigender Innenraum
- Umluftkühlung
- Engmaschige Roste, Stababstand ca. 15 mm, höhenverstellbar
- Rost bis max. 35 kg belastbar
- Türen mit zweifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus
- 4 höhenverstellbare Ausgleichsfüße

TKU 1200 G und TKU 1850 G

wie KU 1200 G und KU 1850 G oben, jedoch:

- Glastürtiefkühlschrank mit zwei oder drei Türen
- Türen mit dreifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.1763	59,00
Mittlerer Zusatzboden	83.2734	42,00

Modell	KU 1200 G	TKU 1200 G	KU 1850 G	TKU 1850 G
Außenmaße B x T x H	1370 x 735 x 2055 mm	1370 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/396 W	230 V/907 W	230 V/943 W	230 V/1.726 W
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Zubehör	8 Roste	8 Roste	12 Roste	12 Roste
Bruttinhalt	1.201 l	1.201 l	1.852 l	1.852 l
Warenpräsentationsfläche	1,70 m ²	1,70 m ²	2,55 m ²	2,55 m ²
Energieverbrauch	2.085 kWh/ Jahr	5.786 kWh/ Jahr	3.230 kWh/ Jahr	10.293 kWh/ Jahr
Bruttogewicht	240 kg	240 kg	352 kg	356 kg
Artikelnummer	5.0320	5.0323	5.0322	5.0325
UVP in €	4.185,00	5.985,00	5.698,00	8.177,00



Vino Serie

Umluft Wein-Kühlschrank mit Glastür, zwei Temperaturzonen, Soft Touch-Steuerung und LED-Innenbeleuchtung

- ◆ 2 getrennte Temperaturzonen
- ◆ Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- ◆ Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +20 °C
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon und Schloss (Vino 163, Vino 443 und Vino 444)
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl (Vino 443)
- ◆ Türrahmen mit integrierter Griffleiste, Frontpanel in schwarz (Vino 163 und Vino 444)
- ◆ Außenmaterial: Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Aktivkohlefilter
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Vino 443



Vino 444, Serienzubehör: 6 Roste



Vino 163, Serienzubehör: 3 Roste



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche Vino 163	80.8265	41,00
Holzrost Buche Vino 443 und Vino 444	81.0217	64,00

Modell	Vino 163 (unterbaufähig)	Vino 443	Vino 444
AußenmaÙe B x T x H	595 x 570 x 820 mm	595 x 680 x 1775 mm	595 x 680 x 1775 mm
Klimaklasse (UT)	N (+16°C bis+32°C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)
Nutzzinhalt	135 l	418 l	418 l
Anschlusswert	230 V /90 W	230 V /242 W	230 V /242 W
Energieverbrauch	106 kWh /Jahr	192 kWh /Jahr	192 kWh /Jahr
Energieeffizienzklasse	F (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)
Serienzubehör	3 Holzroste	6 Holzroste	6 Holzroste
Standardweinflaschen	46 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	139 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter	139 Bordeaux-Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB	40 dB	40 dB
Gewicht	48 kg	114 kg	114 kg
Artikelnummer	52.9163	52.9444	52.9445
UVP in €	998,00	1.699,00	1.849,00



Modell	Vino 142
Außenmaße B x T x H	592 x 570 x 885 mm
Temperatur	+5 °C bis +22 °C
Klimaklasse (UT)	N/ST (+16 °C bis +38 °C)
Nutzzinhalt	126 l
Anschlusswert	230 V/140 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	6 Holzroste
Energieverbrauch	162 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)
Standardweinflaschen	41 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	49 kg
Artikelnummer	52.9142
UVP in €	1.148,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche feststehend	80.8274	34,00



Vino 142

Glastür-Weinkühlschrank zum Einbau mit Soft Touch-Steuerung

- ◆ Einbaugerät
- ◆ Außenmaterial: Rahmen Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ Hochwertige Low-Energie-Isolierglastür
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 2 getrennte Temperaturzonen
- ◆ Temperaturbereich oberes Kühlfach +5 °C bis +12 °C
- ◆ Temperaturbereich unteres Kühlfach +12 °C bis +20 °C
- ◆ Soft Touch Steuerpanel
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Aktivkohlefilter
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

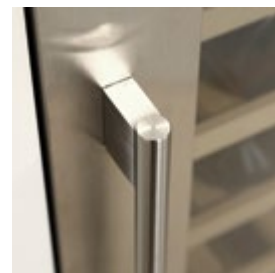


Vino 300

Glastür-Weinkühlschrank zum Einbau für die Präsentation und Lagerung

- ◆ Außenmaterial: Rahmen Edelstahl, Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ 11 stabile Holzroste
- ◆ 1 Temperaturzone
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Luftfeuchte zwischen 60 % und 80 %
- ◆ Kühlfach +5°C bis +20°C
- ◆ Soft Touch Steuerpanel
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Blaue LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Aktivkohlefilter gegen unangenehme Gerüche
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

Modell	Vino 300
Außenmaße B x T x H	590 x 570 x 1233 mm
Klimaklasse (UT)	N/ST (+16 °C bis +38 °C)
Anschlusswert	230 V/140 W
Serienzubehör	11 stabile Holzroste
Energieverbrauch	166 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)
Standardweinflaschen	81 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	73 kg
Artikelnummer	52.9300
UVP in €	1.398,00





Vino 480



Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung

- ◆ Außenmaterial: Rahmen Edelstahl, Seitenteile und Decke PVC beschichtet, dunkel
- ◆ Innenmaterial: ABS-Kunststoff, dunkel
- ◆ 1 Temperaturzone, Kühlfach +5°C bis +20°C
- ◆ Isolierglastür mit Schloss
- ◆ Luftfeuchte zwischen 60 % und 80 %
- ◆ Soft Touch Steuerpanel, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Blaue LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 600a
- ◆ Serienzubehör: 15 Holzroste herausziehbar
- ◆ Hochwertige Low E-Isolierglastür mit Argon
- ◆ Türrahmen, Frontpanel und Stangengriff in Edelstahl
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Aktivkohlefilter gegen unangenehme Gerüche
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Vino 500



Vino 480

Vino 500

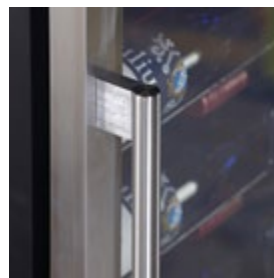
Glastür-Weinkühlschrank für die Präsentation und Lagerung, wie Vino 480, jedoch:

- ◆ 12 stabile „Label View Roste“

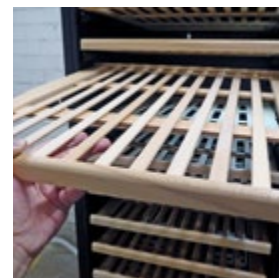
Detailbilder Vino 500



Label View Roste
Bei diesen Rosten werden die Weinflaschen in einer Art Treppenstufe eingelegt. Das Weinetikett soll Richtung Tür zeigen und präsentiert so optimal Ihre Weine.



Vino 480: Holzroste herausziehbar



Modell	Vino 480	Vino 500
Außenmaße B x T x H	595 x 680 x 1775 mm	655 x 680 x 1635 mm
Bruttoinhalt	428 l	472 l
Klimaklasse (UT)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)	N /ST (+16 °C bis +38 °C)
Anschlusswert	230 V/160 W	230 V/180 W
Serienzubehör	15 Holzroste	12 „Label View“ Roste
Energieverbrauch	191 kWh / Jahr	162 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2016)	G (EU 2019/2016)
Anzahl Standardweinflaschen	166 Flaschen à 0,75 Liter	143 Flaschen à 0,75 Liter
Luftschallemission	40 dB	40 dB
Gewicht	114 kg	114 kg
Artikelnummer	52.9480	52.9500
UVP in €	1.968,00	2.349,00

Zubehör für Vino 480	Artikel-Nr.	UVP in €
Holzrost Buche feststehend	83.5438	49,00
Boden Holzrost Buche feststehend	83.5439	24,00



EDELSTAHL-GETRÄNKETHEKE

R 290

SWS
PLANBAR

ab 2,20 m



London mit optionaler Abdeckung, Mischbatterie und Schubladen



London mit Optionen geöffnet

Getränketheke ohne Abdeckung

Steckerfertige Umluft Getränketheke

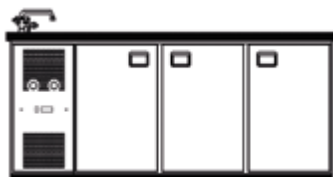
- ◆ Türen/Schubladenfronten Edelstahl Nirossta (1.4016)
- ◆ Seiten, Rückwand und Decke aus Alu Zink, versiegelt (1.0242)
- ◆ Spezialbeschichteter Innenboden (N2PVA genoppt)
- ◆ Kältebrückenfreier Korpus
- ◆ Nahtlose Druckschäumung 45 mm, Rückwand 60 mm
- ◆ Ausstattungen für Manometeraufnahme im Frontpanel
- ◆ Sockelhöhe 40 mm
- ◆ Temperatur: +4 °C bis +12 °C, UT/RF +32 °C/60 %
- ◆ Kältemittel: R 290
- ◆ Mit Einspritzventil, auch bei Geräten mit Maschine
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Türen und Vollzüge mit „Silver Ice“ Beschichtung
- ◆ Türen und Züge mit Schnappverschluss
- ◆ Leicht wechselbare Hohlkammersteckdichtung
- ◆ Auf Anfrage: Abteilinnenbeleuchtung, Schloss, Theke für Raum- und Durchlaufkühlung, Rückwandbuffet mit Glastüren
- ◆ Lieferung ohne Getränkethekenabdeckung



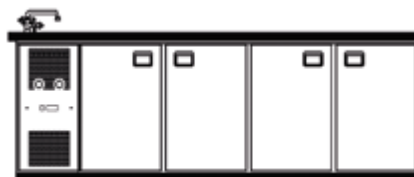
Paris mit 1 Becken



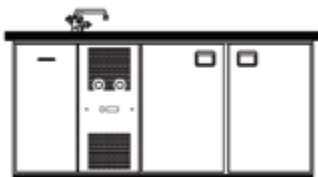
London mit 1 Becken



Palermo mit 1 Becken



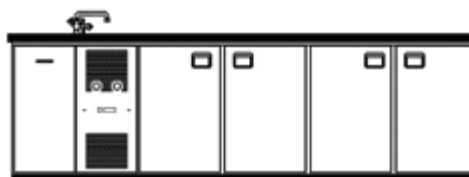
Bergamo mit 2 Becken



Bristol mit 2 Becken



Napoli mit 2 Becken



Modell	Paris	London	Palermo	Bergamo	Bristol	Napoli
Außenmaße B x T x H	1490 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	2045 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	2600 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	1890 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	2445 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm	3000 x 688 x 920 mm mit Abdeckung; H 970 mm
Anschlusswert	230 V/320 W	230 V/320 W	230 V/340 W	230 V/320 W	230 V/320 W	230 V/340 W
Anzahl der Türen	2	3	4	2	3	4
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnummer (Becken rechts)	30.4170	30.4174	30.4176	30.4182	30.4186	30.4190
Artikelnummer (Becken links)	30.4171	30.4175	30.4179	30.4183	30.4187	30.4191
UVP in €	3.483,00	3.984,00	5.204,00	3.694,00	4.204,00	5.437,00

Getränkethekenabdeckung

- Edelstahl (1.4301), Materialstärke 1 mm
- Oberfläche seidenmatt gebürstet
- Tiefgezogener Nassbereich
- Tropfmulde, Ablaufverbindung, Ecken geschweißt
- Hochkantung gastseitig oder nahtlos geformter Wulstrand
- Beckengröße B 305 x L 505 x T 300 mm
- Ohne Mischbatterie



Getränkethekenabdeckung mit Wulstrand

Modell	Paris	London	Palermo	Bergamo	Bristol	Napoli
Außenmaße B x T	1600 x 750 mm	2100 x 750 mm	2700 x 750 mm	1950 x 750 mm	2500 x 750 mm	3100 x 750 mm
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnr. (Becken rechts)	30.4202	30.4210	30.4218	30.4206	30.4214	30.4222
Artikelnr. (Becken links)	30.4203	30.4211	30.4219	30.4207	30.4215	30.4223
UVP in €	1.706,00	2.042,00	2.706,00	1.985,00	2.484,00	2.949,00

Getränkethekenabdeckung mit Aufkantung

Modell	Paris	London	Palermo	Bergamo	Bristol	Napoli
Außenmaße B x T	1600 x 700 mm	2100 x 700 mm	2700 x 700 mm	1950 x 700 mm	2500 x 700 mm	3100 x 700 mm
Anzahl der Becken	1	1	1	2	2	2
Artikelnr. (Becken rechts)	30.4200	30.4208	30.4216	30.4204	30.4212	30.4220
Artikelnr. (Becken links)	30.4201	30.4209	30.4217	30.4205	30.4213	30.4221
UVP in €	1.706,00	2.042,00	2.706,00	1.985,00	2.484,00	2.949,00



Mischbatterie optional

Modell	Hochdruck	Niederdruck	Hochdruck	Niederdruck
Unterspülrohr	1	1	2	2
Artikelnummer	49.6996	49.6998	49.6997	49.6999
UVP in €	206,00	242,00	235,00	293,00



Schubladensatz

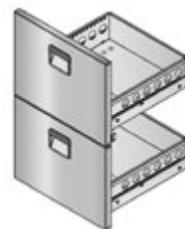
- ♦ Aus Edelstahl
- ♦ Muschelgriff
- ♦ Traglast 75 kg
- ♦ 4 Trennstäbe je Auszug
- ♦ Leicht wechselbare Hohlkammersteckdichtung
- ♦ Schloss auf Anfrage
- ♦ Nur für werkseitigen Einbau



mit 1/3 + 2/3 Schubladen

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

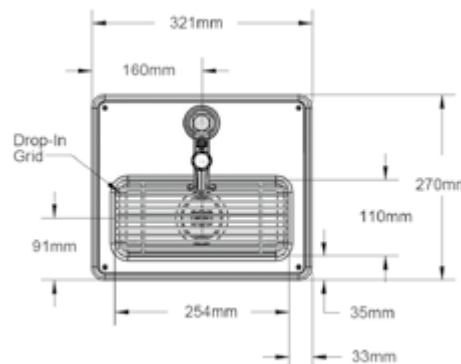


Modell (werkseitiger Einbau)	1/3 + 2/3	1/2 + 1/2	3 x 1/3
Nutzhöhe oben	305 mm	350 mm	243 mm
Nutzhöhe mitte	–	–	240 mm
Nutzhöhe unten	390 mm	345 mm	235 mm
Flaschenbestückung 1/3 Auszug	ca. 47 x 0,5 l NRW oder 60 x 0,33 l	–	ca. 47 x 0,5 l NRW oder 60 x 0,33 l
Flaschenbestückung 2/3 Auszug	ca. 28 x 1,5 l	–	–
Flaschenbestückung 1/2 Auszug	–	ca. 47 x 0,5 l NRW oder 34 x 1,0 l oder 28 x 1,5 l	–
Artikelnummer	30.4115	30.4116	30.4117
UVP in €	665,00	665,00	1.042,00



Glasfüller mit Ablaufwanne

- ◆ Wasserspender mit Ablaufwanne
- ◆ Edelstahlwanne
- ◆ Ideal für Bar und Theke
- ◆ Tischmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 204 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ Gesamthöhe: 242 mm



Modell

Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2093.0014
UVP in €	476,00

Kühltruhe AL



Mit Schiebedeckel,

umschaltbar Kühlung/Tiefkühlung

- ◆ Lieferung erfolgt werkseitig als Pluskühlung
- ◆ Kühlung Temperaturbereich von +2 °C bis +8 °C
- ◆ Tiefkühlung Temperaturbereich von -16 °C bis -23 °C
- ◆ Umschaltbar mittels Schalter hinter Maschinenfachgitter zum Schutz vor unbefugtem Zugriff
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: beschichtetes Stahlblech
- ◆ Geschäumter Schiebedeckel
- ◆ Schiebedeckel als Ablage nutzbar
- ◆ Schiebedeckelrahmen mit Vertiefung für energieeffizientes Schließen der Deckel
- ◆ Mit Körben bestückbar
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Hochwertiger umlaufender Aluminiumrahmen
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Manuelle Abtauung und manuelles Thermostat
- ◆ 77 mm Isolierung
- ◆ 4 Rollen zur Selbstmontage beiliegend
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage gegen Mehrpreis



**Umschaltbar
Kühlung / Tiefkühlung**



Zubehör

Artikel-Nr.	UVP in €
82.6462	41,00
82.6463	22,00

Modell

	AL 20	AL 30	AL 40	AL50	AL 60
Außenmaße B x T x H	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Klimaklasse (JT/RF)	7 (+25 °C / 75%)	7 (+25 °C / 75%)	7 (+25 °C / 75%)	7 (+25 °C / 75%)	7 (+25 °C / 75%)
Brutto- / Nutzinhalt	205 l / 163 l	331 l / 265 l	426 l / 345 l	503 l / 408 l	602 l / 489 l
Anschlusswert	230 V / 141 W	230 V / 153 W	230 V / 203 W	230 V / 204 W	230 V / 230 W
Energieverbrauch	438 kWh / Jahr	631 kWh / Jahr	692 kWh / Jahr	872 kWh / Jahr	994 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Max. Anzahl Körbe	2 Körbe (optional)	3 Körbe (optional)	4 Körbe (optional)	5 Körbe (optional)	6 Körbe (optional)
Gewicht	48 kg	57 kg	65 kg	72 kg	75 kg
Artikelnummer	917.1028	917.1038	917.1048	917.1058	917.1068
UVP in €	1.080,00	1.214,00	1.324,00	1.454,00	1.554,00



NEU



BB 150

BB 150 und BB 200

Backbar mit Türen und Schloss

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert und Kunststoff
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Temperaturbereich +2 °C bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse: 4 (+30 °C UT / 55 % RF)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Je Türfach 2 Abstellflächen, Tragkraft maximal 25 kg je Rost
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation hinter jeder Tür
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Türen mit Schloss
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Automatische Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Verdampfer mit spezieller Beschichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



BB 154 mit Schubladen

BB 152, BB 154, BB 204 und BB 206

wie oben, jedoch mit Schubladen:

- ◆ Schubladen mit Teleskopschienen
- ◆ Schubladenblock mit Schloss in der oberen Schublade
- ◆ Für 14 Flaschen 300 mm Höhe pro Schublade
- ◆ Schubladen bis maximal 45 kg belastbar
- ◆ Innenmaß (B x T x H): 374 x 400 x 145 mm



BB 154 mit Schubladen

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem





BB 150



BB 154



BB 152



BB 200



BB 204



BB 206

Zubehör zum nachträglichen Einbau

	Artikel-Nr.	UVP in €
Kit 1 x Abstellflächen für BB 150 (für eine Ebene über 2 Kühlfächer)	83.4152	158,00
Kit 1 x Abstellflächen für BB 200 (für eine Ebene über 3 Kühlfächer)	83.4153	219,00

Modell	BB 150	BB 152	BB 154	BB 200	BB 204	BB 206
Außenmaße B x T x H	1462 x 513 x 860 mm	1462 x 513 x 860 mm	1462 x 513 x 860 mm	2002 x 512 x 860 mm	2002 x 512 x 860 mm	2002 x 512 x 860 mm
Anzahl der Türen	2	1	-	3	1	-
Anzahl der Schubladen	-	2	4	-	4	6
Nutzhalt	226 l	201 l	186 l	355 l	299 l	279 l
Anschlusswert	230 V / 320 W	230 V / 320 W	230 V / 320 W	230 V / 320 W	230 V / 320 W	230 V / 320 W
Energieverbrauch	1.044 kWh / Jahr	1.048 kWh / Jahr	1.048 kWh / Jahr	1245 kWh / Jahr	1.387 kWh / Jahr	1.387 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	89 kg	89 kg	89 kg	106 kg	106 kg	106 kg
Artikelnummer	6.1150	6.1151	6.1152	6.1200	6.1202	6.1203
UVP in €	1.588,00	2.016,00	2.444,00	1.944,00	2.800,00	3.228,00



Fasskühlergehäuse

Für 2, 4, 6, 8 oder 10 Fässer

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Stahlblech, Alu-Zink, versiegelt
- ◆ Boden in Stahlblech, spezialbeschichtet grau (genoppt)
- ◆ Kältebrückenfreier Korpus
- ◆ Isolierung: 56 mm
- ◆ Einfache Selbstmontage im Modulbausystem
- ◆ Korrosionsfreie, innenliegende Schnellspannverschlüsse
- ◆ 2 Türen, abschließbar
- ◆ Vorstanzung für die Durchführung von Bierleitungen
- ◆ Von innen höhenverstellbare Ausgleichsfüße 8-30 mm in verdeckter Ausführung
- ◆ Aufnahme von Ø 425 mm KEG bzw. Ø 385 mm KEG Fässern
- ◆ Leicht wechselbare Hohlkammersteckdichtung
- ◆ Lieferung ohne Kühlaggregat

Aufsatzkühlgerät für Fasskühler

TF 9 passend für Fasskühlergehäuse FK 2 bis FK 8, TF 11 passend für Fasskühlergehäuse FK 10

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Stahlblech, Alu-Zink, versiegelt
- ◆ Leistungsstark und vollhermetisch geschlossen
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur +2 °C bis +15 °C
- ◆ UT / RF +32 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Aufsatzkühlgerät mit Bierbegleitkühlung auf Anfrage

Leichter Aufbau des Gehäuses:



Modell	FK 2	FK 4	FK 6	FK 8	FK 10
Außenmaße B x T x H	1160 x 700 x 1106 mm	1160 x 970 x 1106 mm	1560 x 970 x 1106 mm	1880 x 970 x 1106 mm	2300 x 970 x 1106 mm
Bestückungsmöglichkeit	2 KEG Fässer Ø 425 mm	4 KEG Fässer Ø 425 mm oder 5 KEG Fässer Ø 385 mm	6 KEG Fässer Ø 425 mm oder 7 KEG Fässer Ø 385 mm	8 KEG Fässer Ø 425 mm oder 9 KEG Fässer Ø 385 mm	10 KEG Fässer Ø 425 mm oder 11 KEG Fässer Ø 385 mm
Gewicht	41 kg	60 kg	80 kg	90 kg	105 kg
Artikelnummer	42.8002	42.8004	42.8006	42.8008	42.8010
UVP in €	1.912,00	1.970,00	2.129,00	2.398,00	2.823,00

Modell	TF 9	TF 9	TF 9	TF 9	TF 11
Außenmaße B x T x H	670 x 420 x 340 mm	670 x 420 x 340 mm	670 x 420 x 340 mm	670 x 420 x 340 mm	670 x 420 x 340 mm
Anschlusswert	230 V/250 W	230 V/250 W	230 V/250 W	230 V/250 W	230 V/250 W
Kälteleistung	500 W bei -10 °C VT	500 W bei -10 °C VT	500 W bei -10 °C VT	500 W bei -10 °C VT	575 W bei -10 °C VT
Gewicht	27 kg	27 kg	27 kg	27 kg	29 kg
Artikelnummer	42.8016	42.8016	42.8016	42.8016	42.8017
UVP in €	1.372,00	1.372,00	1.372,00	1.372,00	1.560,00



FKUv 1610, FKUv 1660 CHR

Liebherr, Umluft Volltür-Kühlschrank, unterbaufähig

- ♦ Frontbelüftet
- ♦ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ♦ Fugenloser, isolationsverstärkter Kunststoffinnenraum
- ♦ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ♦ Betrieb- und Kontrollanzeige, Temperatur- und Türalarm
- ♦ Edelstahl-Isoliertür, selbstschließend mit Schloss und Edelstahlstangengriff (bei FKUv 1660 CHR)
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Türanschlag rechts, wechselbar
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ Serienzubehör 3 Roste verzinkt



FKUv 1660 CHR wie FKUv 1610, jedoch:

- ♦ Außenmaterial in Edelstahl



Modell	FKUv 1610
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	141 l /130 l
Anschlusswert	230 V /100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	225 kWh /Jahr
Gewicht	37 kg
Artikelnummer	4051.1610
UVP in €	1.124,00

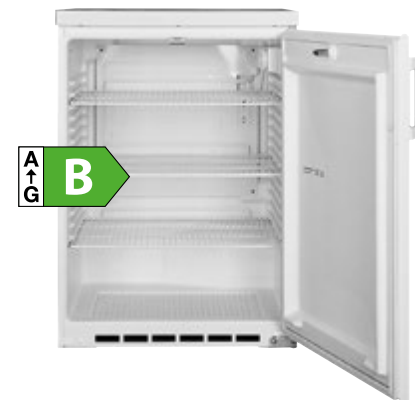
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00

Modell	FKUv 1660 CHR
Artikelnummer	4051.1660
UVP in €	1.361,00

FKU 1800 W, FKU 1805 CHR

Liebherr, Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung, unterbaufähig

- ♦ Abnehmbare Arbeitsplatte (H 820 mm ohne Arbeitsplatte)
- ♦ Frontbelüftet
- ♦ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ♦ Fugenloser Kunststoffinnenraum, fruchtsäurebeständig
- ♦ Tür mit Schloss
- ♦ Vorgeformte Rostauflagen
- ♦ Stufenlos regelbares Thermostat
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Türanschlag rechts, wechselbar
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ♦ Serienzubehör 3 Roste



FKU 1805 CHR wie FKU 1800 W, jedoch:

- ♦ Tür in Edelstahl



Modell	FKU 1800 W
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 850 mm
Innenmaße B x T x H	513 x 441 x 702 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	180 l /175 l
Anschlusswert	230 V /100 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	204 kWh /Jahr
Gewicht	37 kg
Artikelnummer	4051.1801
UVP in €	896,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	711.2912	50,00
Umbau Linksanschlag	55	109,00

Modell	FKU 1805 CHR
Artikelnummer	4051.1805
UVP in €	999,00

FKUv 1613, FKUv 1663 CHR

Liebherr, Umluft Glastür-Kühlschrank, unterbaufähig

- ♦ Frontbelüftet
- ♦ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ♦ Fugenloser isolationsverstärkter Kunststoffinnenraum
- ♦ Isolierglastür weiß selbstschließend mit Schloss
- ♦ Innenbeleuchtung
- ♦ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ♦ Betrieb- und Kontrollanzeige, Temperatur- und Türalarm
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Türanschlag rechts, wechselbar
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ Serienzubehör 3 Roste verzinkt



FKUv 1663 CHR wie FKUv 1613, jedoch:

- ♦ Außenmaterial in Edelstahl



Modell	FKUv 1613
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Brutto- /Nutzinhalt	141 l /130 l
Anschlusswert	230 V /120 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	353 kWh /Jahr
Gewicht	44 kg
Artikelnummer	4051.1613
UVP in €	1.349,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00

Modell	FKUv 1663 CHR
Artikelnummer	4051.1663
UVP in €	1.499,00



K 296 grau



K 221 silver, Edelstahlvolltür



K 296 weiß



K 221 und K 296

Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ Energieverbrauch 0,38 kWh / 24 h
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, weiß
- ◆ Gerundete Tür mit Griff
- ◆ 5 Roste 497 x 402 mm, davon 1 Rost nicht höhenverstellbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 2 Transportrollen hinten für den leichten Transport
- ◆ Mehrere Farbvarianten:
Außen weiß – Innen weiß
Außen grau – Innen grau
- ◆ sowie als Variante K 221 silver
- Edelstahlvolltür
- Seitenwände Stahlblech grau lackiert
- Innen Kunststoff weiß

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	919.0097	38,00
Umbau Linksanschlag	55	109,00
Bodenrost	919.0101	29,00

Modell	K 221 und K 296
AußenmaÙe B x T x H	600 x 650 x 1450 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N / ST / T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- / Nutzinhalt	270 l / 254 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	105 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	58 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0299
Artikelnummer (grau)	919.0301
Artikelnummer (silver)	919.0233
UVP in € (weiß)	698,00
UVP in € (grau)	732,00
UVP in € (silver)	741,00



K 311



Volltür-Kühlschrank mit stiller Kühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ Temperaturregler
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Gerundete Tür mit Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe vorne
- ◆ 2 Transportrollen hinten für den leichten Transport
- ◆ Mehrere Farbvarianten:
 - Außen weiß – Innen weiß
 - Außen schwarz – Innen weiß
 - Außen grau – Innen grau
- ◆ Sowie als Variante Silver
 - Edelstahlvolltür
 - Seitenwände Stahlblech grau lackiert
 - Innen Kunststoff weiß



K 311 weiß



K 311 schwarz

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 64



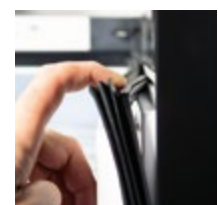
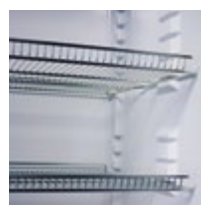
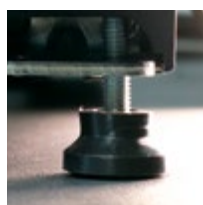
K 311 grau



K 311 silver, Edelstahltür

Zubehör	Artikel-Nr.	VVP in €
Rost	919.0097	38,00
Umbau Linksanschlag	55	109,00

Modell	K 311
AußenmaÙe B x T x H	600 x 650 x 1630 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT)	N /ST/T (+16 °C bis +43 °C)
Brutto- /Nutzinhalt	310 l / 296 l
Anschlusswert	230 V / 120 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	110 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	57 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0323
Artikelnummer (schwarz)	919.0334
Artikelnummer (grau)	919.0332
Artikelnummer (silver)	919.0333
VVP in € (weiß)	699,00
VVP in € (schwarz)	739,00
VVP in € (grau)	739,00
VVP in € (silver)	773,00





KU 360

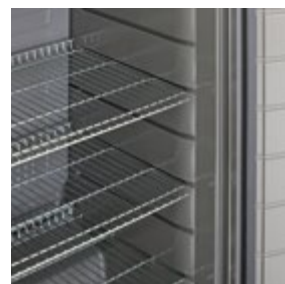
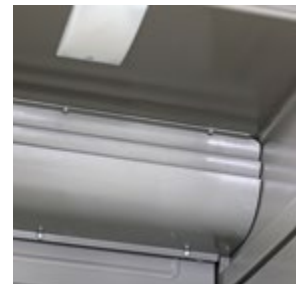
Volltürkühlschrank mit Umluftkühlung und LED-Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: ABS Kunststoff
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Serienzubehör: 5 Roste 502 x 355 mm höhenverstellbar, 1 Bodenrost
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Tragkraft max. 50 kg je Rost
- ◆ Mehrere Farbvarianten:
Außen weiß – Innen weiß
Außen grau – Innen grau



Modell	KU 360
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 1730 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	350 l/230 l
Anschlusswert	230 V/391 W
Energieverbrauch	735 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	5 Roste, zusätzlich 1 Bodenrost
Gewicht	58 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0360
Artikelnummer (grau)	919.0364
UVP in € (weiß)	874,00
UVP in € (grau)	899,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00
Rost	83.2762	36,00





KBS 202 U, KBS 402 U und KBS 602 U



Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß bzw. schwarz, beschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter, weiß
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 45 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 65**



KBS 202 U



KBS 402 U



KBS 602 U

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 202/402, Traglast bis 20 kg	83.8976	35,00
Rost 602, Traglast bis 30 kg	83.8978	39,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	55,00
Umbau Linksanschlag	56	125,00

Modell	KBS 202 U (weiß)	KBS 402 U (weiß)	KBS 602 U (weiß)
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	129 l/63 l	361 l/239 l	600 l/419 l
Anschlusswert	230 V/100 W	230 V/130 W	230 V/130 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	438 kWh / Jahr	460 kWh / Jahr	548 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	74 kg	90 kg
Artikelnummer	34.7206	34.7406	34.7606
UVP in €	646,00	1.089,00	1.369,00

Modell	KBS 202 U (schwarz)	KBS 402 U (schwarz)	KBS 602 U (schwarz)
Artikelnummer	34.7209	34.7409	34.7609
UVP in €	666,00	1.109,00	1.389,00



Modell	FRFvg 5501 W
Außenmaße B x T x H	747 x 769 x 1818 mm
Innenmaße B x T x H	620 x 531 x 1460 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	571 l / 419 l
Anschlusswert	230 V / 480 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	576 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	87 kg
Artikelnummer	4051.5711
UVP in €	2.388,00

FRFvg 6501 W wie FRFvg 5501 W, jedoch:

Modell	FRFvg 6501 W
Außenmaße B x T x H	747 x 769 x 2018 mm
Innenmaße B x T x H	620 x 531 x 1660 mm
Brutto- / Nutzinhalt	655 l / 479 l
Energieverbrauch	603 kWh / Jahr
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	93 kg
Artikelnummer	4051.6411
UVP in €	2.689,00



FRFvg 5501 W

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00

FRFvg 5501 W und FRFvg 6501 W

Liebherr, Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter mit Bodenablauf
- ◆ 10 vorgeformte Rostauflagen (12 vorgeformte Rostauflagen bei FRFvg 6501 W)
- ◆ Maximale Belastung je Rost 60 kg
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung über LC-Display monochrom
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung und Abtaung
- ◆ Automatische Abschaltung des Ventilators bei Türöffnung
- ◆ Optisches und akustisches Warnsignal
- ◆ Isolierung 43/57 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür, selbstschließend, mit Stangengriff und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Schnittstelle WLAN/LAN (optional gegen Mehrpreis)
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße 150 mm bis 180 mm



Modell	KGK 324 white
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1850 mm
Temperatur	-18 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	N (+16 °C bis +32 °C UT)
Brutto- / Nutzinhalt	292 l / 200 l und 92 l TK
Anschlusswert	230 V / 140 W
Energieverbrauch	234 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Bruttogewicht	69 kg
Artikelnummer (white)	919.0029
Artikelnummer (silver)	919.0028
UVP in € (white)	939,00
UVP in € (silver)	969,00



Kühl- / Gefrierkombination KGK 324

Kühl- und Gefrierkühlschrank mit 2 Türen und stiller Kühlung

- ◆ Korpus Stahlblech weiß lackiert
- ◆ 1 Kompressorsystem
- ◆ Manuelles Thermostat, Kältemittel R 600 a
- ◆ 2 Türen mit formschönen Stangengriff aus Edelstahl
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Kühlabteil Temperaturbereich von +4° C bis +8° C
- ◆ Kühlabteil mit LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kühlabteil mit automatischer Abtaung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kühlabteil mit eingeschäumtem Verdampfer
- ◆ Kühlabteil mit 4 Rosten und Getränkeablage in der Tür
- ◆ **** Gefrierabteil Temperaturbereich bis -18° C
- ◆ Gefrierabteil mit manueller Abtaung
- ◆ Gefrierabteil mit 3 herausnehmbaren Schubladen
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen

KGK 324 silver

wie KGK 324 white, jedoch:

- ◆ Korpus Stahlblech grau lackiert
- ◆ Tür Edelstahl



Getränkekühlschrank

Liebherr, mit Volltür und Umluftkühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß beschichtet
- ◆ Mechanisches Thermostat
- ◆ Analoge Temperaturanzeige im Innenraum
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Griffmulde in der Tür
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



MRFvc 3501



MRFvc 5501



MRFvc 4001

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00

Modell	MRFvc 3501	MRFvc 4001	MRFvc 5501
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1884 mm	747 x 769 x 1684 mm
InnenmaÙe B x T x H	475 x 423 x 1459 mm	475 x 423 x 1659 mm	625 x 539 x 1459 mm
Temperatur	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C	+2 °C bis +9 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)
Brutto- / Nutzinhalt	327 l / 250 l	377 l / 286 l	544 l / 432 l
Anschlusswert	230 V / 50 W	230 V / 50 W	230 V / 50 W
Energieverbrauch	364 kWh / Jahr	390 kWh / Jahr	383 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Serienzubehör	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	5 Roste, weiß kunststoffbeschichtet	4 Roste, weiß kunststoffbeschichtet
Gewicht	59 kg	67 kg	80 kg
Max. Rostbelastung	45 kg	45 kg	60 kg
Artikelnummer	4051.3501	4051.4001	4051.5501
UVP in €	1.121,00	1.338,00	1.426,00



Modell	KBS 502 U
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l / 416 l
Anschlusswert	230 V / 130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	562 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, alle weiß
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7506
UVP in €	1.431,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00
Rost GN 2/1	80.8289	49,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



KBS 502 U

Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Boden mit gerundeten Ecken und Reinigungsablauf
- ◆ 4 Metallleisten für die Aufnahme der Roste
- ◆ GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Tür abschließbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66



Modell	KBS 702 U
Außenmaße B x T x H	777 x 730 x 1960 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	641 l / 392 l
Anschlusswert	230 V / 380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	621 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	34.7700
UVP in €	1.698,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	125,00
Rost GN 2/1	80.8289	49,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



KBS 702 U

Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ ABS-Kunststoffinnenbehälter mit Rasterleisten
- ◆ GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ 55 mm Isolierung, Umluftkühlung
- ◆ Luftleitblech zur besseren Verteilung der kalten Luft
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Tür abschließbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare FüÙe



Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66



KBS 202 U CHR, KBS 402 U CHR und KBS 602 U CHR



Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Edelstahl, dreiseitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Vorgeformte Rostauflagen mit 70 mm Abstand
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 45 mm Isolierung
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 67**



KBS 202 U CHR



KBS 402 U CHR



KBS 602 U CHR

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost KBS 202/402, Traglast bis 20 kg	83.8976	35,00
Rost KBS 602, Traglast bis 30 kg	83.8978	39,00
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	55,00
Umbau Linksanschlag	56	125,00

Modell	KBS 202 U CHR	KBS 402 U CHR	KBS 602 U CHR
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 63 l	361 l / 226 l	600 l / 419 l
Anschlusswert	230 V / 100 W	230 V / 130 W	230 V / 130 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	438 kWh / Jahr	460 kWh / Jahr	548 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	2 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7215	34.7415	34.7615
UVP in €	812,00	1.295,00	1.559,00



Modell	FRFVg 5501 CHR
Außenmaße B x T x H	747 x 769 x 1818 mm
Innenmaße B x T x H	620 x 531 x 1442 mm
Temperatur	+1 °C bis +15 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	571 l/419 l
Anschlusswert	230 V/480 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	620 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	4 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	87 kg
Artikelnummer	4051.5761
UVP in €	2.894,00

Modell	FRFVg 6501 CHR
Außenmaße B x T x H	747 x 769 x 2018 mm
Innenmaße B x T x H	620 x 531 x 1660 mm
Brutto- /Nutzinhalt	663 l/479 l
Energieverbrauch	635 kWh/ Jahr
Serienzubehör	5 Roste, 1 Bodenrost
Gewicht	93 kg
Artikelnummer	4051.6461
UVP in €	3.153,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00

FRFVg 5501 CHR und FRFVg 6501 CHR

Liebherr, Umluft Gewerbe-Kühlschrank mit elektronischer Steuerung

- ◆ Edelstahl Volltür-Kühlschrank GN 2/1
- ◆ Außenmaterial: CHR
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, fruchtsäurebeständig
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter mit Bodenablauf
- ◆ Bei FRFVg 5501 CHR: 10 vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Bei FRFVg 6501 CHR: 12 vorgeformte Rostauflagen
- ◆ Maximale Belastung je Rost 60 kg
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung über LC-Display monochrom
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Automatische Abschaltung des Ventilators bei Türöffnung
- ◆ Optisches und akustisches Warnsignal
- ◆ Isolierung 43/57 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür, selbstschließend mit Stangengriff und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Schnittstelle WLAN/LAN (optional gegen Mehrpreis)
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße, 150 mm bis 180 mm



Modell	KBS 502 U CHR
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	522 l/416 l
Anschlusswert	230 V/130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	752 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7515
UVP in €	1.598,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	80.8289	49,00
Umbau Linksanschlag	55	109,00



KBS 502 U CHR

Umluft Gewerbe-Kühlschrank

- ◆ Volltür-Kühlschrank GN 2/1
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: CHR, dreiseitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ 4 Metallleisten für die Aufnahme der Roste
- ◆ GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66

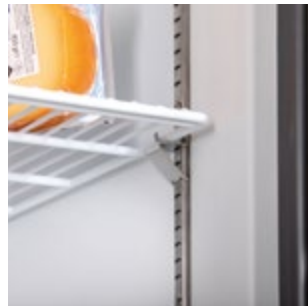


KBS 702 U CHR

Umluft Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: CHR, dreiseitig
- ◆ ABS-Kunststoffinnenbehälter mit Rasterleisten
- ◆ GN 2/1 Behälter auf den Rosten platzierbar
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftleitblech zur besseren Verteilung der kalten Luft
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Tür abschließbar
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare FüÙe

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 66



Modell	KBS 702 U CHR
AußenmaÙe B x T x H	777 x 730 x 1960 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	641 l/392 l
Anschlusswert	230 V/380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	621 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste, 1 Bodenrost, alle weiß
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	34.7706
UVP in €	1.878,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	125,00
Rost GN 2/1	80.8289	49,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt



KU 358

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 1/1

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung, Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290, nicht bei ZK Ausführung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste GN 1/1 beschichtet
- ◆ Türschloss oberhalb der Tür
- ◆ Selbstschließende Tür **mit rechtem oder linkem Türanschlag**
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm, innen liegend zur Selbstmontage

KU 358 G

wie KU 358 oben, jedoch:

- ◆ Doppel-Isolierglastür mit Griff

KU 358 ZK und KU 358 G ZK

wie KU 358 und KU 358 G oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage



Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 70

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	83.1752	49,00
Auflageschienenensatz GN 1/1	83.1753	52,00

Modell	KU 358, Türanschlag rechts	KU 358 G, Türanschlag rechts	KU 358 ZK, Türanschlag rechts	KU 358 G ZK, Türanschlag rechts
Außenmaße B x T x H	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	303 l / 227 l	303 l / 227 l	303 l / 227 l	303 l / 227 l
Anschlusswert	230 V / 201 W	230 V / 213 W	–	–
Energieverbrauch	825 kWh/Jahr	825 kWh/Jahr	–	–
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	–	–
Zubehör	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert
Bruttogewicht	95 kg	105 kg	90 kg	100 kg
Artikelnummer	5.0311	5.0314	5.0324	5.0326
UVP in €	2.698,00	3.054,00	2.573,00	2.979,00

Modell	KU 358, Türanschlag links	KU 358 G, Türanschlag links	KU 358 ZK, Türanschlag links	KU 358 G ZK, Türanschlag links
Artikelnummer	5.0310	5.0312	5.0316	5.0318
UVP in €	2.698,00	3.054,00	2.573,00	2.979,00



Gewerbekühlschrank KU 356



NEU

1
Kühlschränke

Edelstahl Gewerbekühlschrank für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial AISI 304 dreiseitig, Innenmaterial AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas – Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Kondensator wartungsfrei, keine regelmäßige Reinigung nötig
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an der Tür
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare CNS AusgleichsfüÙe



**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 68**

B



KU 356

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.8991	37,00
Auflageschienenpaar	83.8990	41,00

Modell	KU 356
AußenmaÙe B x T x H	484 x 745 x 2100 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C UT / 40% RF)
Brutto- / Nutzinhalt	350 l / 228 l
Anschlusswert	230 V / 250 W
Energieverbrauch	329 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	3 beschichtete Roste GN 1/1
Bruttogewicht	123 kg
Artikelnummer	34.7356
UVP in €	1.949,00

NEU 

Modell	KU 650
Außenmaße B x T x H	680 x 810 x 1903 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	537 l
Anschlusswert	230 V / 260 W
Energieverbrauch	602 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	3 Roste GN 2/1
Gewicht	145 kg
Artikelnummer	34.7650
UVP in €	1.998,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienensatz	83.8980	48,00
Rost	83.8981	44,00



KU 650

Edelstahl Gewerbekühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial AISI 304 dreiseitig, Innenmaterial AISI 3044
- ◆ Maschine unten
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Serienmäßig 3 Roste GN 2/1 im Lieferumfang enthalten
- ◆ Boden mit Hygienerradien
- ◆ Bodenablauf für Tauwasser
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

NEU 

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 68

Modell	KU 740
AußenmaÙe B x T x H	705 x 879 x 2040 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	575 l / 496 l
Anschlusswert	230 V / 170 W
Energieverbrauch	345 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste GN 2/1
Gewicht	101 kg
Artikelnummer	6.0740
UVP in €	2.299,00



KU 740

Edelstahlkühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial AISI 304 dreiseitig, Innenmaterial AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas - Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm Isolierung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 4 Roste GN 2/1 im Lieferumfang enthalten
- ◆ Boden mit Hygienerradien
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare RundfüÙe aus Edelstahl



READY KU 707

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 201
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für max. 23 GN 2/1 Roste
- ◆ Max. 40 kg pro Rost
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ 660 l Bruttinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf und Hygienerradien zur leichten Reinigung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 69

Vorgeformte Auflageschienen

SWS PLANBAR

R 600 a

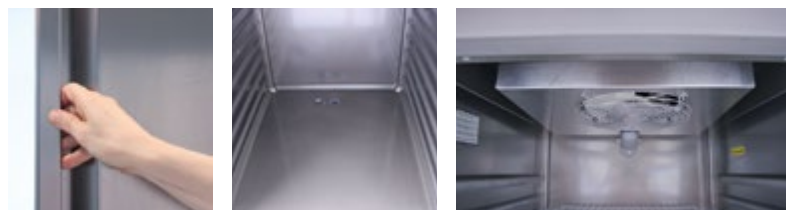
1
Kühlschränke



READY KU 1407

Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank für GN 2/1

- wie READY 707, jedoch:
- ◆ 2 Türen
 - ◆ 1320 l Bruttinhalt
 - ◆ Serienzubehör: 6 Roste GN 2/1
 - ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für Ready KU 707	82.8307	119,00
Auflageschiene einzeln KU 1407	9606.0006	24,00



Neu: verbesserte Steuerung, leichter bedienbar

Modell	READY KU 707	READY KU 707 Linksanschlag	READY KU 1407
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 461 l	660 l / 461 l	1320 l / 922 l
Anschlusswert	230 V / 158 W	230 V / 158 W	230 V / 180 W
Energieverbrauch	577 kWh / Jahr	577 kWh / Jahr	998 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	151 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6042.1011	6042.1012	6042.1016
UVP in €	2.299,00	2.299,00	3.620,00



KU 707 K-TK



KU 707 K-TK Linksanschlag

Ready KU 707 K-TK

Edelstahl Kühl-Tiefkühlkombination GN 2/1

- ◆ Kühlung und Tiefkühl Lagerung in einem Gerät
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 201
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende 60 mm Isolierung
- ◆ Kältemittel R 290, Umluftkühlung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Hochwertiger Edelstahl-Innenraum
- ◆ Kühlabteil mit 1 Rost und 1 Paar Auflageschienen im Lieferumfang
- ◆ Rost mit maximal 40 kg belastbar
- ◆ Maximal können 9 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- ◆ Tiefkühlabteil inklusive 3 PVC Behälter
- ◆ PVC Behälterabmessungen 543 x 540 x 100 mm (B x H x T)
- ◆ Leichte Reinigung des Innenraumes
- ◆ Reinigungsablauf im Edelstahlboden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Arretierung bei 90°-Öffnung
- ◆ Leicht wechselbare Tür-Magnetsteckdichtung
- ◆ Türen mit senkrechter eingelassener Griffleiste
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag



Rost im Kühlbereich



3 PVC Behälter im TK-Bereich



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN	9606.0007	75,00
Auflageschiene (Stück)	9606.0006	29,00

Modell	KU 707 K-TK	KU 707 K-TK Linksanschlag
Türen	2 x 1/2 Volltüren	2 x 1/2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm
Temperatur Kühlung	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Temperatur Tiefkühlung	-17 °C bis -21 °C	-17 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttinhalt Kühlung	280 l	280 l
Bruttinhalt Tiefkühlung	251 l	251 l
Anschlusswert Kühlung	230 V / 230 W	231 V / 230 W
Anschlusswert Tiefkühlung	230 V / 415 W	231 V / 415 W
Gewicht	175 kg	175 kg
Artikelnummer	6052.1014	6052.1019
UVP in €	3.948,00	3.948,00



KU 753

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

LED

R 600 a

1
Kühlschränke

Gewerbe Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Energieeffizienzklasse A (EU 2015/1094-IV)
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Elektronische Touchscreen-Steuerung
- ◆ Große digitale Temperaturanzeige
- ◆ Große LED Beleuchtung, seitlich angebracht
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für maximal 24 Roste GN 2/1 bei 55 mm Abstand
- ◆ Jeder Rost ist bis maximal 40 kg belastbar
- ◆ Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ 80 mm Energiesparisolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Boden mit Hygienesensoren und Reinigungsablauf
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl (95 bis 115 mm)
- ◆ Zubehör 3 Roste GN 2/1

**Energiesparschrank +
LED-Beleuchtung**



KU 1453

KU 1453

Gewerbe Kühlschrank GN 2/1

wie KU 753, jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1332 l Bruttoinhalt
- ◆ Zubehör 6 Roste GN 2/1
- ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 71**

KU 753 ZK und KU 1453 ZK

wie oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

KU 753 Linksanschlag



Fußpedal
optional

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	99.0230	77,00
Fußpedal (nur für Rechtsanschlag)	82.5430	121,00
Rollensatz (nur werkseitig)	82.5432	118,00
Auflageschiene (Stück) für KU 1453	82.5463	29,00

Modell	KU 753	KU 753 Linksanschlag	KU 1453
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	693 x 856 x 2119 mm	693 x 856 x 2119 mm	1358 x 856 x 2119 mm
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	610 l/481 l	610 l/481 l	1332 l/962 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/155 W	230 V/161 W
Energieverbrauch	333 kWh/Jahr	333 kWh/Jahr	540 kWh/Jahr
Artikelnummer	6042.1028	6042.1029	6042.1030
UVP in €	2.997,00	2.997,00	4.596,00

Modell	KU 753 ZK	KU 753 Linksanschlag ZK	KU 1453 ZK
Artikelnummer	6042.1032	6042.1031	6042.1033
UVP in €	2.997,00	2.997,00	4.596,00

NEU **R 290** **SWS PLANBAR** **LED** **Vorgeformte Auflageschienen** **ZK optional**



Sockelbaufähig
Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 73

KU 721 Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Energieeffizienzklasse A (EU 2015/1094-IV)
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT / RF) 5 (+40 °C / 40 %)
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Außenmaterial: AISI 304 dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite in AISI 304, Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 4 Roste rilsaniert GN 2/1 pro Tür
- ◆ Maximal können 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175 mm

KU 1421 Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1, wie KU 721, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte

KU 721 ZK und KU 1421 ZK

wie oben, jedoch: Friulinox by KBS

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	71,00
Rost GN 2/1	99.0230	77,00
Zwischenrost zur Klemmmontage	81.9600	39,00
Auflageschiene einzeln für KU 1421	81.9599	48,00
Rollenkit	92.0022	293,00

Modell	KU 721	KU 721 Linksanschlag	KU 1421
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Brutto- /Nutzinhalt	660 l / 490 l	660 l / 490 l	1320 l / 1085 l
Anschlusswert	230 V / 165 W	230 V / 165 W	230 V / 323 W
Energieverbrauch	354 kWh / Jahr	354 kWh / Jahr	1.157 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Artikelnummer	11.0776	11.0777	11.1454
UVP in €	3.498,00	3.498,00	5.945,00

Modell	KU 721 ZK	KU 1421 ZK
Artikelnummer	11.0782	11.1456
UVP in €	3.498,00	5.945,00



KU 721 2T K-TK Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühl-TK-Schrank GN 2/1

- Kühlung und Lagerung in einem Gerät
- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- Bodenunterseite: AISI 304, Innenmaterial: AISI 304
- Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- HACCP-Alarm
- Bruttoinhalt: 461 l
- Kältemittel R 290, Umluftkühlung
- Klimaklasse (UT / RF) 5 (+40 °C / 40 %)
- Kälteleistung: 425 W und 573 W
- Nutzinhalt Kühlung/Tiefkühlung: 271 l / 190 l
- LED-Innenbeleuchtung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- GN 2/1 max. 9+9 Roste (Kühlung /Tiefkühlung)
- Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS, 150 bis 175 mm
- Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- Beschichteter Verdampfer
- Kompressor mit Überhitzungsschutz
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Automatische Abtauung, Tauwasserverdunstung
- Mit rechtem oder linkem Türanschlag



Vorgeformte Auflageschienen

ZK optional

LED

SWS PLANBAR

R 290

Kühlschränke 1

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	71,00
Rost GN 2/1	99.0230	77,00

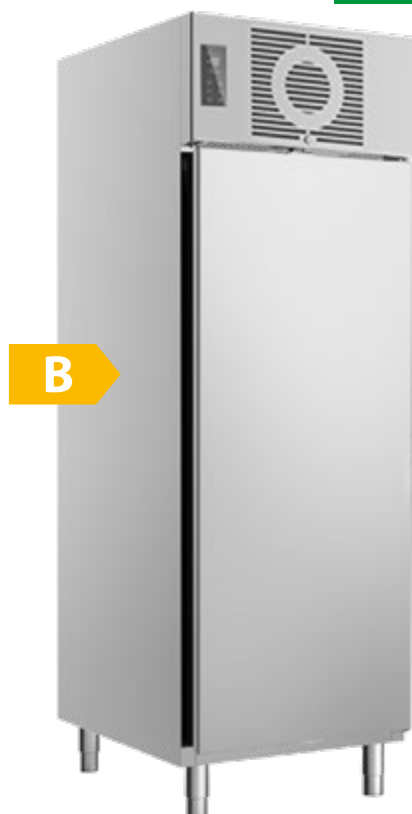
Modell	KU 721 2T K-TK mit Rechtsanschlag
Türen	2 halbe Türen
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-18 °C bis -25 °C (Tiefkühlung) + 2 °C bis + 8 °C (Kühlung)
Anschlusswert	230 V / 770 W
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	159 kg
Artikelnummer	11.0772
UVP in €	7.575,00

Modell	KU 721 2T K-TK mit Linksanschlag
Artikelnummer	11.0779
UVP in €	7.775,00

KU 721 Fisch Friulinox by KBS

Edelstahl-Umluft-Gewerbe-Kühlschrank für Fisch, HACCP

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- AISI 304, dreiseitig
- Bodenunterseite aus AISI 304 dreiseitig, Innenmaterial: AISI 304
- Sockelbaufähig
- Touchscreen-Steuerung mit Display
- Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- Monoblocksystem
- Umluftkühlung
- LED-Innenbeleuchtung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- 12 Kunststoffbehälter mit Lochblech GN 1/1
- Vorgeformte Auflageschienen
- Energiesparende Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste



Vorgeformte Auflageschienen



ZK optional

LED

SWS PLANBAR

R 290

Modell	KU 721 Fisch
Türen	1 Volltür
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-4 °C bis + 6 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Brutto- / Nutzinhalt	660 l / 490 l
Anschlusswert	230 V / 260 W
Energieverbrauch	354 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	12 ABS Behälter GN 1/1 mit Lochblech
Gewicht	134 kg
Artikelnummer	11.0774
UVP in €	4.990,00



Vorgeformte
Auflageschienen

KU 721 G Friulinox by KBS

Gewerbe-Kühlschrank GN 2/1 mit Glastür

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ AISI 304, dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite in AISI 304, Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 3 Roste rilsaniert GN 2/1
- ◆ Maximal können 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Glastür mit Schloss
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175



KU 1421 G

KU 1421 G Friulinox by KBS

Edelstahlglastürkühlschrank

wie KU 721 G, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte



KU 721 G

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	71,00
Rost GN 2/1	99.0230	77,00

Modell	KU 721 G	KU 1421 G
Türen	1 Glastür	2 Glastüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttoinhalt	660 l / 490 l	1320 l / 1085 l
Anschlusswert	230 V / 165 W	230 V / 470 W
Energieverbrauch	1.354 kWh / Jahr	1.733 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	140 kg	258 kg
Artikelnummer	11.0778	11.1455
UVP in €	4.725,00	7.184,00



KU 727 Paprika Friulin^{ox} by **KBS**

Gewerbe-Kühlschrank mit 2,8" Touchscreen-Steuerung, GN 2/1 HACCP

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Innen und außen in Edelstahl AISI 304
- ◆ Korputiefe: 832 mm, mit Griff 900 mm
- ◆ Sockelbaufähig, Kältemittel R 290
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Maschinenfachblende aus gehärtetem Glas
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Umluftkühlung, Monoblocksystem
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Tür mit aufgesetztem Stangengriff
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175 mm
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Einstellbarkeit von Luftfeuchte im Gerät
- ◆ Steuerung mit „Smart Freshness Controll Schnittstelle“
- ◆ Download der App Sushi SFC im Google- oder App-Store



KU 1427 Paprika



Vorgeformte Auflageschienen

ZK optional

SWS PLANBAR

LED

R 290

1
Kühlschränke

Sockelbaufähig

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 74

KU 1427 Paprika Friulin^{ox} by **KBS**

Gewerbe-Kühlschrank mit 2,8" Touchscreen, GN 2/1 HACCP wie KU 727, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte



A



KU 727 Paprika

Modell	KU 727 Paprika	KU 1427 Paprika
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 900 x 2080 mm	1400 x 900 x 2080 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l / 475 l	1320 l / 1100 l
Anschlusswert	230 V / 255 W	230 V / 470 W
Energieverbrauch	346 kWh / Jahr	671 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	130 kg	258 kg
Artikelnummer	11.0108	11.1102
UVP in €	4.698,00	7.597,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	71,00
Rost rilsaniert GN 2/1	99.0230	77,00
Auflageschiene GN 2/1, einzeln für Mitte KU 1427	81.9599	48,00
Zwischenrost	81.9600	39,00

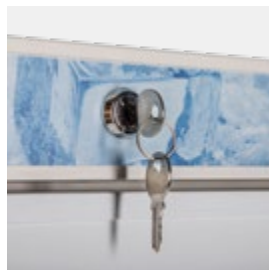


KBS 520 BKU

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltür-Kühlschrank
- ◆ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser ABS Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Innengestell mit Auflageschienen aus CNS, leicht herausnehmbar
- ◆ Geeignet für 600 x 400 mm Bleche oder Roste
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 55 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Füße
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport
- ◆ Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00
Auflageschienenpaar	80.6877	31,00

Modell	KBS 520 BKU	
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm	
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	
Brutto- /Nutzinhalt	520 l / 416 l	
Anschlusswert	230 V / 130 W	
Tauwasserverdunstung	ja	
Automatische Abtauung	ja	
Kältemittel	R 600 a	
Energieverbrauch	562 kWh / Jahr	
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	
Serienzubehör	6 Paar L-förmige Auflageschienen	
Gewicht	97 kg	
Artikelnummer	34.7519	
UVP in €	1.498,00	



BKU 507 und BKU 507 CHR

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltürkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Für bis zu 14 Roste bzw. Bleche
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftleitbleche für optimale Luftzirkulation
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße

BKU 507 CHR wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)



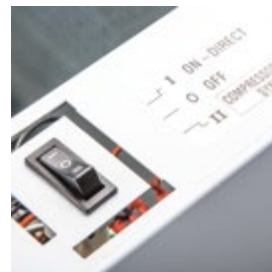
Modell	BKU 507
Außenmaße B x T x H	720 x 670 x 1995 mm
Temperatur	+1 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	488 l
Nutzhalt	349 l
Anschlusswert	230 V/200 W
Energieverbrauch	613 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste (605 x 400 mm) max. Belastbarkeit 30 kg pro Rost
Bruttogewicht	106 kg
Artikelnummer	46.4050
UVP in €	1.849,00

Modell	BKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4052
UVP in €	1.976,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.2626	44,00

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 76

Schmutzunempfindlicher Kondensator



Schalter auf dem Gerät zur Regulierung der Luftfeuchte, weitere Infos auf der Homepage

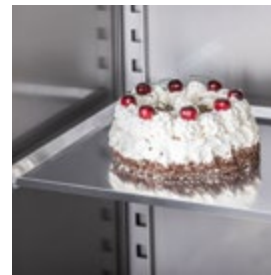


Modell	BKU 607
Außenmaße B x T x H	760 x 729 x 2005 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzzinhalt	303 l
Anschlusswert	230 V / 194 W
Energieverbrauch	936 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)
Bruttogewicht	166 kg
Artikelnummer	6042.1013
UVP in €	2.698,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene (Stück)	83.1505	19,00
Rost	83.1506	44,00



Neu: verbesserte Steuerung,
leichter bedienbar



BKU 607

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Serienmäßig mit 3 rilsanierten Rosten
- ◆ Maximal können 20 Roste/Bleche 600 x 400 mm mit 60 mm Abstand eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- ◆ Edelstahl-Boden mit Reinigungsablauf
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Edelstahl-Füße höhenverstellbar von 125 bis 200 mm

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 76**



Modell	KU 800 CNS
Außenmaße B x T x H	740 x 990 x 2010 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzzinhalt	852 l / 619 l
Anschlusswert	230 V / 330 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	790 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	10 Paar L-förmige Auflageschienen, CNS
Gewicht	161 kg
Artikelnummer	34.7800
UVP in €	2.726,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschienenpaar	80.9331	31,00



KU 800 CNS

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 800 mm

- ◆ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Verdampferfreier Innenraum mit Beleuchtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Display-Anzeige des Kühl-Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 65 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ Doppelt gestanzte Rasterleisten
- ◆ Einbringung von max. 26 Paar L-Auflageschienen in einem Abstand von 49 mm oder 36 Paar Auflageschienen im Abstand von 35 mm möglich
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Kondensator mit Fettfilter
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS, 150 mm bis 200 mm
- ◆ Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten



Bäckereikühlschrank BKU 635

SWS
PLANBAR

LED

R 290

NEU

1
Kühlschränke

Backblechmaß 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen AISI 304 dreiseitig
- ◆ Innen komplett AISI 304
- ◆ Motorraum, Rückseite und äußere Boden aus verzinktem Stahl
- ◆ Intuitive elektronische Steuerung
- ◆ Touch Screen Bedienung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Dreistufiges Management der relativen Luftfeuchtigkeit (hoch, mittel, niedrig)
- ◆ Automatische Heißgas-Abtauung
- ◆ Energiesparende 80 mm Isolierung
- ◆ Serienzubehör 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Innenraum mit Rasterleisten und L-Schienen
- ◆ Selbstschließende Tür
- ◆ Tür bei 105° offenstehend
- ◆ Tür mit Schloss und durchgehender Griffleiste
- ◆ Servicefreundliche und leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Vier höhenverstellbare CNS Füße 90 bis 125 mm



BKU 635
Lieferung ohne Backbleche

Bäckereikühlschrank BKU 935

wie BKU 635, jedoch:

- ◆ Backblechmaß 600 x 800 mm

**Auch als Tiefkühl-
Variante erhältlich
auf Seite 77**



BKU 935
Lieferung ohne Backbleche

Modell	BKU 635	BKU 935
Ausführung	für Bleche 600 x 400 mm	für Bleche 600 x 800 mm
Außenmaße B x T x H	702 x 810 x 2080 mm	810 x 1060 x 2120 mm
Temperatur	-2 °C bis + 10 °C	-2 °C bis + 10 °C
Klimaklasse	5 (+40 °C/40%)	5 (+40 °C/40%)
Brutto-/Nutzinhalt	630 l / 342 l	935 l / 690 l
Anschlusswert	230V / 234 W	230 V / 337 W
Kälteleistung	368 W	492 W
Energieverbrauch	566 kWh / Jahr	844 kWh / Jahr
Energieklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	122 kg	200 kg
Artikelnummer	16.9640	16.9680
UVP in €	4.921,00	6.299,00



PRALINENKÜHLSCHRÄNKE

BESTE BEDINGUNGEN FÜR
HOCHWERTIGE KONFISERIEWAREN



Intuitive elektronische
Touch-Steuerung mit bereits
vorprogrammierter Luftfeuchte
zwischen 45 und 55 %



Tür mit
durchgehender Griffleiste



Für Backblechmaß EN 600 x 400 mm
bzw. Backblechmaß EN 600 x 800 mm



Rasterleisten und L-Schienen
und vertikale LED-Beleuchtung



Pralinenkühlschrank P 700

Edelstahl Euronorm-Kühlschrank mit intuitiver elektronischer Touch-Steuerung

Touch-Steuerung

- ◆ Backblechmaß: 600 x 400 mm
- ◆ Edelstahl Gewerbekühlschrank
- ◆ Speziell für Schokolade / Pralinen
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Intuitive elektronische Touch-Steuerung
- ◆ Intelligentes Steuerungssystem der Luftfeuchte
- ◆ Vorprogrammierte Luftfeuchte 45/55 % (+/-5%)
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen für homogene Luftverteilung
- ◆ Innenraum mit Rasterleisten
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken für leichte Reinigung
- ◆ Inklusive 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Energiesparende 60 mm Isolierung
- ◆ Tür mit durchgehender Griffleiste
- ◆ Leichtes Öffnen und Schließen der Tür
- ◆ Tür offenstehend bei einer Türstellung von 105°
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Vier höhenverstellbare CNS-Füße 90 bis 125 mm



P 700
Lieferung ohne Backbleche

Pralinenkühlschrank P 1000

wie Pralinenkühlschrank P 700, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm

Stabile Luftfeuchte – ideal für empfindliche Pralinen




P 1000
Lieferung ohne Backbleche



Kühlschränke 1

Modell	P 700	P 1000
Türen	1 Volltür	1 Volltür
Außenmaße B x T x H	702 x 810 x 2080 mm	710 x 1060 x 2120 mm
Temperatur	+10 °C bis + 18 °C	+10 °C bis + 18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Brutto- / Nutzinhalt	630 l / 302 l	935 l / 698 l
Anschlusswert	230 V / 279 W	230 V / 279 W
Kälteleistung	343 W	343 W
Energieverbrauch	548 kWh / Jahr	876 kWh / Jahr
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Bruttogewicht	128 kg	200 kg
Artikelnummer	16.9070	16.9100
UVP in €	4.977,00	6.288,00



Modell	KU 702 Roll-In GN	
Außenmaße B x T x H	900 x 1062 x 2240 mm	
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)	
Bruttinhalt	1200 l	
Anschlusswert	230 V / 700 W	
Tauwasserverdunstung	ja	
Automatische Abtauung	ja	
Kältemittel	R 290	
Gewicht	250 kg	
Artikelnummer	11.0702 	
UVP in €	7.488,00	

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Hordengestellwagen 20 X GN 2/1	97.0048	1.548,00



KU 702 Roll-In GN Friulinox by KBS

Einfahr-Kühlschrank für GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: AISI 304, vierseitig
- ◆ Bodenunterseite: AISI 304
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Luftfeuchte hoch/niedrig umschaltbar
- ◆ Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 75 mm Energiespar-Isolierung, Rückwandig 60 mm
- ◆ Innenraum zur Aufnahme Hordenwagen GN 2/1, nicht im Lieferumfang
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar mit Umbausatz
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Modell	Auftauschrank Pure	
Außenmaße B x T x H	900 x 1062 x 2240 mm	
Auftautemperatur	-2 °C bis +35 °C	
Aufbewahrungstemperatur	-2 °C bis +10 °C	
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40%)	
Bruttinhalt	510 l	
Kälteleistung	492 W	
Anschlusswert	230 V / 1998 W	
Serienzubehör	Kerntemperaturfühler, 4 Roste GN 2/1, WLAN Modul und Konnektivitäts Kit	
Gewicht	209 kg	
Artikelnummer	11.0781	
UVP in €	9.450,00	



Auftauschrank Pure Friulinox by KBS

Edelstahl Auftauschrank für GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen- & Innenmaterial: Edelstahl AISI 304
- ◆ Touchscreen Steuerung mit 5" Farbdisplay
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum
- ◆ 80 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Hochdichte FCKW- und HFCKW-freie PU-Isolierung (42 kg/m³)
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Steuerung mit Smart Freshness Control Assistent, HACCP Alarmmanagement und APP „Sushi SFC“
- ◆ Wi-Fi Vernetzung
- ◆ Homogenes Auftauen mit gleichbleibender Qualität
- ◆ Automatische und indirekte Belüftung
- ◆ Durchgehendes Kanalsystem für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit abgerundeten Ecken
- ◆ Leichte Reinigung des Innenraums
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Maximal können 13 Roste GN2/1 eingebracht werden
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Tür mit Schloss und ergonomischen Edelstahlgriff
- ◆ Tür unter 100° selbstschließend
- ◆ Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende und Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Blende aus siebgedruckten und gehärtetem Glas
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichfüße aus CNS 150 bis 175 mm
- ◆ Serienzubehör: 4 Roste GN 2/1, Konnektivitäts Kit und Kerntemperaturfühler



KU 1300 und KU 1900



Edelstahl Gewerbe-Kühlschrank mit zwei oder drei Türen

- ♦ Europäisches Markenprodukt
- ♦ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ♦ Innenmaterial: AISI 304
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ♦ Roste 560 x 542 mm beschichtet
- ♦ Zwischenroste 450 x 158 mm
- ♦ Selbstschließende Türen
- ♦ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm



KU 1300

Als Zwei- oder Dreitürer

KU 1300 G und KU 1900 G

wie KU 1300 und KU 1900 oben, jedoch:

- ♦ Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen

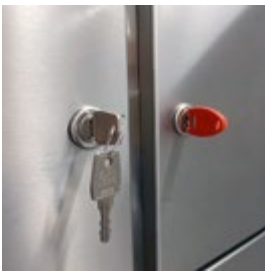


KU 1900 G

Auch als Tiefkühl-Variante erhältlich auf Seite 75



Modell	KU 1300	KU 1300 G	KU 1900	KU 1900 G
Außenmaße B x T x H	1370 x 730 x 2160 mm	1370 x 730 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	5 (+40 °C / 40%)	4 (+30 °C / 55%)	5 (+40 °C / 40%)	4 (+30 °C / 55%)
Brutto- / Nutzinhalt	1201 l	1201 l	1852 l / 1343 l	1852 l / 1343 l
Anschlusswert	230 V / 373 W	230 V / 396 W	230 V / 897 W	230 V / 943 W
Energieverbrauch	1.752 kWh/Jahr	1.822 kWh/Jahr	2.153 kWh / Jahr	2.390 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	6 Roste, 3 Zwischenroste rilsaniert	8 Roste, 4 Zwischenroste rilsaniert	9 Roste, 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste, 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	185 kg	210 kg	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0306	5.0307	5.0300	5.0302
UVP in €	3.740,00	4.884,00	6.094,00	7.194,00



Sicherheitsschlüssel

HZS Serie

Gemeinschafts-Kühlschrank mit Umluftkühlung

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Innenmaterial: fugenloser Kunststoffinnenraum, Innengestell komplett aus CNS
- ◆ Rückwandverdampfer
- ◆ Temperatur +2 °C bis +9 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Analoge Temperaturanzeige im Innenraum
- ◆ Griffmulde in Tür
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Zwei Schlüssel pro Fach
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Stufenlos regelbares Thermostat
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Einzelne Fächer, separat abschließbar
- ◆ Generalschlüssel lieferbar als Zubehör
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Die ideale Kühlschranklösung für:

- ◆ Kasernen
- ◆ Großraumbüros
- ◆ Jugendherbergen
- ◆ Studentenwohnheime
- ◆ Containerdörfer
- ◆ Krankenhäuser
- ◆ Altenwohnheime
- ◆ Schulen
- ◆ Großbaustellen
- ◆ Justizvollzugsanstalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00
Generalschlüssel	409	49,00

Modell	HZS 37-8	HZS 37-10	HZS 37-12
AußenmaÙe B x T x H	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1684 mm	597 x 654 x 1684 mm
Anzahl der Fächer	8 Fächer	10 Fächer	12 Fächer
FachmaÙe B x T x H (von oben nach unten)	2 x 245 x 360 x 380 mm 4 x 245 x 450 x 350 mm 2 x 245 x 300 x 380 mm	2 x 245 x 360 x 280 mm 6 x 245 x 450 x 285 mm 2 x 245 x 300 x 315 mm	2 x 245 x 360 x 280 mm 8 x 245 x 450 x 220 mm 2 x 245 x 300 x 285 mm
Anschlusswert	230 V/50 W	230 V/50 W	230 V/50 W
Energieverbrauch	364 kWh/Jahr	364 kWh/Jahr	364 kWh/Jahr
Gewicht	96 kg	105 kg	112 kg
Artikelnummer	405.3708	405.3710	405.3712
UVP in €	2.936,00	3.041,00	3.251,00

Modell	HZS 51-8	HZS 51-10	HZS 51-12
AußenmaÙe B x T x H	747 x 769 x 1684 mm	747 x 769 x 1684 mm	747 x 769 x 1684 mm
Anzahl der Fächer	8 Fächer	10 Fächer	12 Fächer
FachmaÙe B x T x H (von oben nach unten)	2 x 320 x 470 x 380 mm 4 x 320 x 560 x 350 mm 2 x 320 x 415 x 380 mm	2 x 320 x 470 x 280 mm 6 x 320 x 560 x 285 mm 2 x 320 x 415 x 315 mm	2 x 320 x 470 x 280 mm 8 x 320 x 560 x 220 mm 2 x 320 x 415 x 285 mm
Anschlusswert	230 V/50 W	230 V/50 W	230 V/50 W
Energieverbrauch	383 kWh/Jahr	383 kWh/Jahr	383 kWh/Jahr
Gewicht	110 kg	116 kg	125 kg
Artikelnummer	405.5108	405.5110	405.5112
UVP in €	3.314,00	3.416,00	3.528,00



Nassmüllkühler zerlegbar



Für Speisereste, leicht zerlegbar

- ◆ Leicht zerlegbar für einfache Einbringung
- ◆ Komplett aus AISI 304 gefertigt
- ◆ Verdampfer aus Edelstahl, V4A Stahl
- ◆ Inklusive steckerfertigem Kälteaggregat
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Temperatur +4 °C bis +12 °C
- ◆ UT/RF +32 °C/60 %
- ◆ Ausschnitt Kälteaggregat rechts; gegen Mehrpreis auch links oder ohne Ausschnitt für Zentralkühlung
- ◆ Kompakte Modulbauweise, dadurch leicht zerlegbar
- ◆ 56 mm starke Isolierung
- ◆ Heißgasleitung in Edelstahl
- ◆ Innenliegende Spannverschlüsse
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 8 bis 30 mm
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Seitenverdampfer
- ◆ Flügeltüren, davon eine mit Hebelschnappverschluss und Schloss
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Ausklappbare Auffahrrampe
- ◆ Beschickung der Tonnen durch obere Einwurfklappen
- ◆ Auslieferung erfolgt vormontiert
- ◆ Aufstellung im Freien unter Verwendung von Winterschaltung und Überdachung möglich, Schutzart IP 34
- ◆ Optionales Zubehör:
Einwurfschacht für Mülltonnen 120 l,
Zylinderschloss für Deckel,
Winterschaltung/Sumpfheizung



Mit V4A-Edelstahlverdampfer

2 x 240 l



1 x 240 l

Nassmüllkühler sind durch Ammoniak und säurehaltige Ausdünstungen der Küchenabfälle höchsten Anforderungen ausgesetzt. Um auch unter diesen Umständen eine lange Lebensdauer sicherzustellen, sind die Geräte mit Edelstahlverdampfern und einer Heißgasleitung in Edelstahl ausgestattet.

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Schloss für Deckel	10.2967	119,00
Einwurfschacht 120 l Tonne	10.2965	388,00
Winterschaltung	10.2966	699,00

Modell	1 x 240 l, zerlegbar	2 x 240 l, zerlegbar	3 x 240 l, zerlegbar
Außenmaße B x T x H	1040 x 872 x 1295 mm	1740 x 872 x 1295 mm	2340 x 872 x 1295 mm
Außenbreite ohne Aggregat	720 mm	1420 mm	2020 mm
Anschlusswert	230 V/250 W	230 V/250 W	230 V/250 W
Türanschlag	links	links/rechts	links/rechts
Anzahl der Türen	1	2	2
Bestückungsmöglichkeit	1 x 240 l Mülltonnen	2 x 240 l Mülltonnen	3 x 240 l Mülltonnen
Gewicht	115 kg	170 kg	225 kg
Artikelnummer	10.2985	10.2988	10.2992
UVP in €	4.818,00	5.302,00	6.140,00





Bäckerei-Tiefkühlschrank BTKU 635

Backblechmaß 600 x 400 mm
Seite 77

ab 5.689,- Euro



KV-Serie

Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung
und vertikalem Verdampfer
Seite 94

Günstiger im Paket

**Paketpreis
ab 4.994,- Euro**



Kühlzelle EVO80-Serie

Kühlzelle, Boden mit grauer R9
kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
Seite 102/103

Paketpreis ab 5.779,- Euro



**Paketpreis ein-
schließlich Regal
und Kühlaggregat**



2 TIEFKÜHLSCHRÄNKE SCHOCKFROSTER KÜHL- UND TK-ZELLEN

2 Tiefkühlschränke

Volltür-Tiefkühlschränke	62
Glastür-Tiefkühlschränke	63
Volltür-Tiefkühlschränke	64
Volltür-Tiefkühlschränke, GN 2/1	66
Edelstahl-Tiefkühlschränke	67
Edelstahl-Tiefkühlschränke Premiumline	72
Edelstahl-Tiefkühlschränke mit 2 oder 3 Türen	75
Bäckerei-Tiefkühlschränke	76
Speiseeis-Lagerschränke	78
Speiseeis-Lagerschränke Premiumline	79
Getränketiefkühlung	80
Rückstellproben-Tiefkühlschränke	80
Tiefkühltruhen	81
Labor-Tiefkühltruhen	87
Schnellabkühler und Schockfroster	88
Profi Schnellabkühler und Schockfroster auch für Speiseeis	91
Eiswürfelbereiter	92
Flockeneisbereiter	95
Press Flake Eisbereiter	97
Pro Eiswürfelbereiter	98
Pro Flockeneisbereiter	100
Kühl- und Tiefkühlzellen	101
Kühl- und Tiefkühlaggregate	111



Modell	FHF 56
Außenmaße B x T x H	479 x 447 x 522 mm
Temperatur	-6 °C bis -18 °C
Klimaklasse	SN-ST (+10 °C bis +38°C UT)
Brutto- /Nutzinhalt	39 l / 38 l
Anschlusswert	230 V / 50 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	187 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (2019/2016)
Luftschallemmission	39 dB
Gewicht	17 kg
Artikelnummer	7.0033
UVP in €	429,00



Als Schnaps-Tiefkühlbox Viking 3 auf Seite 80

FHF 56 Tiefkühlbox

Tiefkühlbox mit stiller Kühlung

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Laufruhiger und geräuscharmer Kompressor
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Außenhautkondensator
- ◆ Volltür mit horizontaler Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Serienzubehör: 1 Rost



Modell	GGU 1500
Außenmaße B x T x H	600 x 615 x 830 mm
Innenmaße	474 x 443 x 676 mm
Temperatur	-9 °C bis -26 °C
Umgebungstemperatur	+10°C bis +40°C **
Brutto- /Nutzinhalt	143 l / 133 l
Anschlusswert	230 V / 100 W
Kältemittel	R 600 a
Serienzubehör	3 Schubkästen, 1 Korb
Energieverbrauch	250 kWh / Jahr
Luftschallemmission	45 dB
Gewicht	41 kg
Artikelnummer	4052.1500
UVP in €	1.025,00

** Gibt die Umgebungstemperatur an, bei der das Gerät sicher betrieben werden kann.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP
Umbau Linksanschlag	55	109,00

Wie GGU 1500, jedoch mit 4 Körben

Modell	GGU 1550
Serienzubehör	4 Körbe
Artikelnummer	4052.1550
UVP in €	1.219,00

GGU 1500

Liebherr Gefriergerät, unterbaufähig

- ◆ Volltür-Tiefkühlschrank aus Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Unterbaufähig, frontbelüftet
- ◆ Fugenloser isolationsverstärkter Kunststoffinnenraum
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Betrieb- und Kontrollanzeige
- ◆ Temperatur- und Türalarm
- ◆ Optisches und akustisches Warnsignal
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung





TK 371 und TK 371 G

Tiefkühlschrank und Glastür-Tiefkühlschrank

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Manuelles Thermostat, stufenlos regelbar
- ◆ Außenthermometer, analog
- ◆ Bodenablauf mit Tauwasserablaufstutzen
- ◆ 6 feststehende Verdampferroste
- ◆ Klappbares Warengitter vor jedem Verdampferrost bei der Glastürversion
- ◆ Innenbeleuchtung bei TK 371 G, separat schaltbar
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Schloss
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage für TK 371 G



Modell	TK 371
Außenmaße B x T x H	595 x 600 x 1825 mm
Temperatur	-12 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	300 l / 270 l
Anschlusswert	230 V / 510 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	85 kg
Artikelnummer	916.1646
UVP in €	1.495,00

TK 371 G wie TK 371, jedoch mit Isolierglastür

Modell	TK 371 G
Temperatur	-12 °C bis -20 °C
Anschlusswert	230 V / 620 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,74 m ²
Energieverbrauch	3.018 kWh / Jahr
Gewicht	90 kg
Artikelnummer	916.1647
UVP in €	1.898,00

TK 402 GDU

Umluft Glastür-Tiefkühlschrank mit höhenverstellbaren Rosten, Display und senkrechter Innenbeleuchtung

- ◆ Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß bzw. schwarz, pulverbeschichtet
- ◆ Displayrahmen und Maschinenblende, grau lackiert
- ◆ Mechanische Steuerung hinter der Frontblende
- ◆ 5 höhenverstellbare Roste, 1 Bodenrost, rilsaniert
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Selbstschließende Glastür mit einglassener vertikaler Scheibenheizung und integrierter Griffleiste im Aluminiumrahmen
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Separat schaltbare Displaybeleuchtung
- ◆ Separat schaltbare vertikale LED-Innenbeleuchtung mit Leuchtstofflampen (2 x 36 W)
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ 4 Transportrollen
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage



Modell	TK 402 GDU
Außenmaße B x T x H	668 x 692 x 1990 mm
Temperatur	-15 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	403 l
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,70 m ²
Energieverbrauch	2.550 kWh / Jahr
Anschlusswert	230 V / 580 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	142 kg
Artikelnummer (weiß)	46.5607
Artikelnummer (schwarz)	46.5608
UVP in € (weiß)	3.498,00
UVP in € (schwarz)	3.598,00



Modell	TK 311
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1630 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzhalt	232 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	210 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	65 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0316
Artikelnummer (schwarz)	919.0318
Artikelnummer (silber)	919.0327
UVP in € (weiß)	769,00
UVP in € (schwarz)	779,00
UVP in € (silber)	833,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00

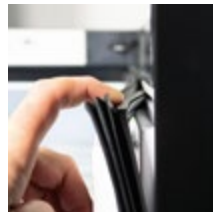
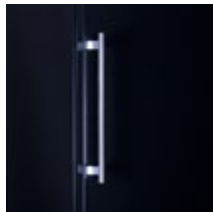


Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 31

TK 311

Volltür-Tiefkühlschrank

- ◆ Volltür-Tiefkühlschrank
- ◆ Stahlblech weiß bzw. schwarz pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 6 feststehende Verdampferplatten
- ◆ 7 transparente Schubladen, davon eine Bigbox
- ◆ Kontrollleuchten für Betrieb und Temperaturwarnung
- ◆ Volltür mit Griff
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Mehrere Farbvarianten:
 - Außen weiß – Innen weiß
 - Außen schwarz – Innen weiß
- ◆ Sowie als Variante Silver
 - Edelstahlvolltür
 - Seitenwände Stahlblech grau lackiert
 - Innen Kunststoff weiß



Modell	TK 221
Außenmaße B x T x H	600 x 650 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
Klimaklasse	N, ST, T (+16 °C bis +43 °C)
Nutzhalt	202 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	201 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	41 dB
Gewicht	57 kg
Artikelnummer (weiß)	919.0221
Artikelnummer (silber)	919.0228
UVP in € (weiß)	734,00
UVP in € (silber)	799,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00



TK 221

Tiefkühlschrank

- ◆ Stahlblech weiß, pulverbeschichtet, stoß- und schlagfest
- ◆ Fugenloser Kunststoffinnenraum
- ◆ 5 feststehende Verdampferplatten
- ◆ 6 transparente Schubladen, davon eine Bigbox und zwei Schubladen mit Schnellgefrierfunktion
- ◆ Kontrollleuchten für Betrieb, Schnellgefrieren (kein Schockkühler) und Temperaturwarnung
- ◆ Volltür mit Griff
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Transportrollen
- ◆ Sowie als Variante Silver
 - Edelstahlvolltür
 - Seitenwände Stahlblech grau lackiert
 - Innen Kunststoff weiß

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 30



KBS 202 TK, KBS 402 TK und KBS 602 TK



Gewerbe-Tiefkühlchränke mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 33**



KBS 202 TK



KBS 402 TK



KBS 602 TK

Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	55,00
Umbau Linksanschlag	56	125,00

Modell	KBS 202 TK	KBS 402 TK	KBS 602 TK
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 78 l	361 l / 258 l	600 l / 469 l
Anschlusswert	230 V / 105 W	230 V / 150 W	230 V / 300 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	511 kWh / Jahr	894 kWh / Jahr	989 kWh / Jahr
Serienzubehör	3 Verdampferroste	7 Verdampferroste	7 Verdampferroste
Gewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7207	34.7407	34.7607
UVP in €	688,00	1.189,00	1.529,00



Modell	KBS 502 TK
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	522 l / 426 l
Anschlusswert	230 V / 300 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	1.370 kWh / Jahr
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7507
UVP in €	1.488,00

wie KBS 502 TK jedoch:

- ◆ Edelstahl, dreiseitig

Modell	KBS 502 TK CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7516
UVP in €	1.629,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00



KBS 502 TK und KBS 502 TK CHR

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Boden mit gerundeten Ecken, mittig Reinigungsablauf
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 7 feststehende Verdampferroste
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 36 und 38



Modell	KBS 702 TKU
Außenmaße B x T x H	777 x 730 x 1960 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	641 l / 392 l
Anschlusswert	230 V / 550 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	2.062 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	122 kg
Artikelnummer	34.7701
UVP in €	1.878,00

wie KBS 702 TK jedoch:

- ◆ Edelstahl, dreiseitig

Modell	KBS 702 TKU CHR
Außenmaterial	CHR
Artikelnummer	34.7716
UVP in €	1.979,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	56	125,00
Rost GN 2/1	80.8289	49,00
Halter* 1 Stück	80.8288	8,00

* Pro Rost werden 4 Halter benötigt

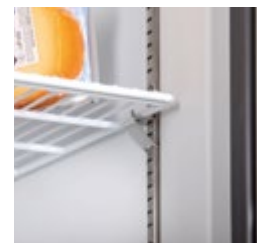


KBS 702 TKU und KBS 702 TKU CHR

Umluft Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit abschließbarer Volltür

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ ABS-Kunststoffinnenbehälter mit Rasterleisten
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Luftleitblech zur besseren Verteilung der kalten Luft
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste und Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste, 1 Bodenrost zur verbesserten Luftzirkulation, weiß

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 36 und 39





KBS 202, KBS 402 und KBS 602 TK CHR



Gewerbe-Tiefkühlschrank

- ◆ Außenmaterial: CHR, dreiseitig
- ◆ Fugenloser ABS-Kunststoffinnenbehälter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Manuelle Abtaung
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Feststehende Verdampferroste
- ◆ Volltür mit Schloss
- ◆ Einglassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 37**



KBS 202 TK CHR



KBS 402 TK CHR



KBS 602 TK CHR

Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
CNS-FüÙe 90 bis 110 mm höhenverstellbar, für KBS 402 und 602	99.9027	55,00
Umbau Linksanschlag	56	125,00

Modell	KBS 202 TK CHR	KBS 402 TK CHR	KBS 602 TK CHR
AußenmaÙe B x T x H	600 x 600 x 850 mm	600 x 600 x 1850 mm	777 x 695 x 1890 mm
Temperatur	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C	-10 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	129 l / 78 l	361 l / 258 l	600 l / 469 l
Anschlusswert	230 V / 105 W	230 V / 150 W	230 V / 300 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	511 kWh / Jahr	894 kWh / Jahr	989 kWh / Jahr
Serienzubehör	3 Verdampferroste	7 Verdampferroste	7 Verdampferroste
Gewicht	49 kg	79 kg	101 kg
Artikelnummer	34.7216	34.7416	34.7616
UVP in €	796,00	1.344,00	1.699,00

NEU 

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 42**

Modell	TKU 740
Außenmaße B x T x H	705 x 879 x 2040 mm
Temperatur	-22 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/ 40%)
Brutto- /Nutzinhalt	575 l / 496 l
Anschlusswert	230 V / 255 W
Energieverbrauch	1352 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste GN 2/1
Gewicht	105 kg
Artikelnummer	6.0750
UVP in €	2.699,00


B

TKU 740

Edelstahl-Tiefkühlschrank GN 2/1

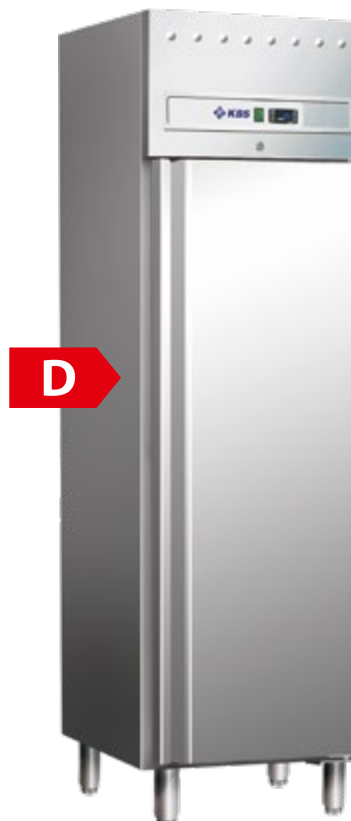
- ◆ Außenmaterial AISI 304 dreiseitig, Innenmaterial AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas - Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm Isolierung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 4 Roste GN 2/1 im Lieferumfang enthalten
- ◆ Boden mit Hygienegraden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl

NEU 

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 41**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.8991	37,00
Auflageschienenpaar	83.8990	41,00

Modell	TKU 356
Außenmaße B x T x H	484 x 745 x 2100 mm
Temperatur	-18°C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C UT / 40 % RF)
Brutto- /Nutzinhalt	350 l / 228 l
Anschlusswert	230 V / 380 W
Energieverbrauch	1449 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (2015/1094-IV)
Zubehör	3 beschichtete Roste GN 1/1
Gewicht	123 kg
Artikelnummer	34.7358
UVP in €	2.244,00


D

TKU 356

Edelstahl Gewerbetiefkühlschrank für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial AISI 304 dreiseitig, Innenmaterial AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas - Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Kondensator wartungsfrei, keine regelmäßige Reinigung nötig
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an der Tür
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare CNS Ausgleichsfüße



READY TKU 707

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

R 290

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 201
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen für max. 23 GN 2/1 Roste
- ◆ Max. 40 kg pro Rost
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 660 l Bruttinhalt
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Serienzubehör: 3 Roste GN 2/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf und Hygieneradien zur leichten Reinigung
- ◆ Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl



READY TKU 1407

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 2/1

wie READY TKU 707, jedoch:

- ◆ 2 Türen
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ Serienzubehör: 6 Roste GN 2/1
- ◆ Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite



Neu: verbesserte Steuerung,
leichter bedienbar

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 43**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für Ready TKU 707	82.8307	119,00
Auflageschiene einzeln TKU 1407	9606.0006	24,00

Modell	READY TKU 707	READY TKU 707 Linksanschlag	READY TKU 1407
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	653 x 842 x 2040 mm	653 x 842 x 2040 mm	1318 x 842 x 2040 mm
Temperatur	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C	-18 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	660 l/461 l	660 l/461 l	1320 l/922 l
Anschlusswert	230 V/353 W	230 V/353 W	230 V/641 W
Energieverbrauch	2.485 kWh/Jahr	2.485 kWh/Jahr	4.928 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	151 kg	151 kg	234 kg
Artikelnummer	6052.1011	6052.1012	6052.1016
UVP in €	2.699,00	2.699,00	4.452,00



TKU 358

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank für GN 1/1

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290, nicht bei ZK-Ausführung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste GN 1/1 beschichtet
- ◆ Türschloss oberhalb der Tür
- ◆ Selbstschließende Tür **mit rechtem oder linkem Türanschlag**
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm, innen liegend zur Selbstmontage

TKU 358 G

wie TKU 358 oben, jedoch:

- ◆ Doppel-Isolierglastür mit Griff

TKU 358 ZK und TKU 358 G ZK

wie TKU 358 und TKU 358 G oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 40



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 1/1	83.1752	49,00
Auflageschienenensatz GN 1/1	83.1753	52,00

Modell	TKU 358, Türanschlag rechts	TKU 358 G, Türanschlag rechts	TKU 358 ZK, Türanschlag rechts	TKU 358 G ZK, Türanschlag rechts
Außenmaße B x T x H	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm	460 x 665 x 2075 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- /Nutzinhalt	303 l / 209 l	303 l / 209 l	303 l / 209 l	303 l / 209 l
Anschlusswert	230 V / 432 W	230 V / 445 W	–	–
Energieverbrauch	2.044 kWh/Jahr	2.085 kWh/Jahr	–	–
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	–	–
Zubehör	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert	3 Roste rilsaniert	4 Roste rilsaniert
Bruttogewicht	95 kg	105 kg	90 kg	100 kg
Artikelnummer	5.0327	5.0328	5.0329	5.0332
UVP in €	3.369,00	3.784,00	3.157,00	3.499,00

Modell	TKU 358, Türanschlag links	TKU 358 G, Türanschlag links	TKU 358 ZK, Türanschlag links	TKU 358 G ZK, Türanschlag links
Artikelnummer	5.0313	5.0315	5.0317	5.0319
UVP in €	3.369,00	3.784,00	3.157,00	3.499,00



TKU 753

Vorgeformte
Auflageschienen

SWS
PLANBAR

LED

R 290

Gewerbe Tiefkühlschrank GN 2/1

- Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- Innenmaterial: AISI 304
- Temperatur -18 °C bis -22 °C
- Klimaklasse (UT / RF) 5 (+40 °C / 40 %)
- Energieeffizienzklasse D (EU 2015/1094-IV)
- Beschichteter Verdampfer
- Elektronische Touchscreen-Steuerung
- Große digitale Temperaturanzeige
- Große LED-Beleuchtung, seitlich angebracht
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 290, Umluftkühlung
- Vorgeformte Auflageschienen für maximal 24 Roste GN 2/1 bei 55 mm Abstand
- Jeder Rost ist bis maximal 40 kg belastbar
- Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- 80 mm Energiesparisolierung
- Automatische Abtauung
- Boden mit Hygieneschalen und Reinigungsablauf
- Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl (95 bis 115 mm)
- Zubehör 3 Roste GN 2/1



Tiefkühlchränke 2

TKU 1453

Gewerbe Tiefkühlschrank GN 2/1

wie KU 753, jedoch:

- 2 Türen
- 1332 l Bruttoinhalt
- Zubehör 6 Roste GN 2/1
- Rasterleisten in der Mitte mit je 3 Auflageschienen pro Seite

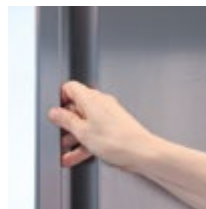
TKU 753 ZK und TKU 1453 ZK

wie oben, jedoch:

- Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage

TKU 753 Linksanschlag

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1	99.0230	77,00
Fußpedal (nur für Rechtsanschlag)	82.5430	121,00
Rollensatz (nur werkseitig)	82.5432	118,00
Auflageschiene einzeln für TKU 1453	82.5463	29,00



Modell	TKU 753
Türen	1 Volltür
Außenmaße B x T x H	693 x 856 x 2119 mm
Brutto- / Nutzinhalt	610 l / 481 l
Anschlusswert	230 V / 678 W
Energieverbrauch	2.754 kWh / Jahr
Artikelnummer	6052.1029
UVP in €	3.588,00

TKU 753 Linksanschlag

Türen	1 Volltür
Außenmaße B x T x H	693 x 856 x 2119 mm
Brutto- / Nutzinhalt	610 l / 481 l
Anschlusswert	230 V / 678 W
Energieverbrauch	2.754 kWh / Jahr
Artikelnummer	6052.1030
UVP in €	3.588,00

TKU 1453

Türen	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	1358 x 856 x 2119 mm
Brutto- / Nutzinhalt	1332 l / 962 l
Anschlusswert	230 V / 750 W
Energieverbrauch	4.482 kWh / Jahr
Artikelnummer	6052.1031
UVP in €	5.588,00

Modell	TKU 753 ZK
Artikelnummer	6052.1033
UVP in €	3.496,00

TKU 753 Linksanschlag ZK

Artikelnummer	6052.1032
UVP in €	3.496,00

TKU 1453 ZK

Artikelnummer	6052.1034
UVP in €	5.506,00

VIELE SINNVOLLE LEISTUNGSMERKMALE **Friulinox** by **KBS**

Die Umluft-Gewerbeschränke von Friulinox als Tiefkühlvariante auf den folgenden Seiten und als Kühlvariante ab Seite 46 genügen höchsten Ansprüchen und werden in modernem Design in Italien hergestellt. Sie sind alle mit SWS (Software-System GmbH) planbar. Es gibt sie in verschiedenen Qualitätsstufen. Hier ist der KU/TKU 721 gezeigt. Die Innenausstattung des KU/TKU 727 Paprika ist identisch.

Umweltfreundliches Kältemittel R 290

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Monoblocksystem

Tür abschließbar

Verdampferfreier Innenraum

KU 727 Außenmaterial vierseitig (KU 721 dreiseitig) und Bodenunterseite AISI 304

Innenmaterial AISI 304

Vorgeformte Auflageschienen

Durchgängig geschäumter Korpus

Für GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm

Türanschlag rechts, ohne Umbausatz wechselbar

Serienzubehör pro Tür: rilsanierte Roste für max. 50 kg

Sockelbaufähig durch abschraubbare FüÙe

Tür unter 100° selbstschließend, über 100° arretierend



KU/TKU 721

Luftleitblech an der Rückwand



Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung



Klappbare Maschinenfachblende



Verdampferhaube



Beschichteter Verdampfer





TKU 721 Friulinox by KBS

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Temperatur -2 °C bis -25 °C
- ◆ Klimaklasse (UT / RF) 5 (+40 °C / 40 %)
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ◆ Bodenunterseite in AISI 304, Innenmaterial AISI 304
- ◆ Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- ◆ Serienmäßig 4 Roste rilsaniert GN 2/1 pro Tür
- ◆ Maximal können 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Mit rechtem oder linkem Türanschlag
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 bis 175 mm

Vorgeformte Auflageschienen **ZK** optional **SWS** PLANBAR **LED** R 290 **NEU**



D

B

Sockelbaufähig
Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 46

TKU 1421 Friulinox by KBS

Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1

wie TKU 721, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte

TKU 721 ZK Friulinox by KBS und TKU 1421 ZK

wie oben, jedoch:

- ◆ Gerät ohne Maschine für Anschluss an bauseitige Kälteanlage



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	71,00
Rost GN 2/1	99.0230	77,00
Zwischenrost zur Klemmontage	81.9600	39,00
Auflageschiene einzeln für TKU 1421	81.9599	48,00

Modell	TKU 721	TKU 721 Linksanschlag	TKU 1421
Türen	1 Volltür	1 Volltür	2 Volltüren
Außenmaße B x T x H	700 x 830 x 2080 mm	700 x 830 x 2080 mm	1400 x 830 x 2080 mm
Brutto- / Nutzhalt	660 l / 490 l	660 l / 490 l	1320 l / 1085 l
Anschlusswert	230 V / 405 W	230 V / 405 W	230 V / 647 W
Energieverbrauch	1.358 kWh / Jahr	1.358 kWh / Jahr	4.417 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Artikelnummer	12.0759	12.0760	12.1455
UVP in €	3.987,00	3.987,00	6.368,00

Modell	TKU 721 ZK	TKU 1421 ZK
Artikelnummer	12.0763	12.1456
UVP in €	3.987,00	6.368,00

Tiefkühlchränke 2


LED
ZK
optional

SWS
PLANBAR

**Vorgeformte
Auflageschienen**

TKU 1427 Paprika

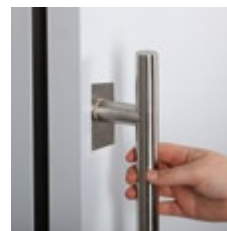
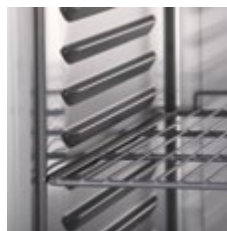
**Auch als Kühl-
Variante erhältlich
auf Seite 49**


TKU 727 Paprika
TKU 727 Paprika Friulin^{ox} by KBS
**Gewerbe-Tiefkühlschrank
mit 2,8" Touchscreen-Steuerung, GN 2/1, HACCP**

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Innen und außen in Edelstahl AISI 304
- ◆ Sockelbaufähig, Kältemittel R 290
- ◆ GN 2/1 max. 24 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Korpus-tiefe: 832 mm mit Griff 900 mm
- ◆ Benutzereinstellbare Programme
- ◆ Maschinenfachblende aus gehärtetem Glas
- ◆ Auslesbare Geräteinformationen
- ◆ Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Energiesparisolation bis zu 94 mm
- ◆ Umluftkühlung, Monoblocksystem
- ◆ Vorgeformte Auflageschienen
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Kompressor mit Überhitzungsschutz
- ◆ Kondensator mit Fett-/ Schmutzfilter
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür mit Schloss, Türanschlag rechts
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 175 mm

TKU 1427 Paprika Friulin^{ox} by KBS
wie TKU 728 Paprika, jedoch:

- ◆ 2 selbstschließende Türen mit Schloss
- ◆ 1320 l Bruttoinhalt
- ◆ GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
- ◆ Auflageschienen in der Mitte



Modell	TKU 727 Paprika	TKU 1427 Paprika
Türen	1 Volltür	2 Volltüren
AußenmaÙe B x T x H	700 x 900 x 2080 mm	1400 x 900 x 2080 mm
Temperatur	-15 °C bis -25 °C	-15 °C bis -25 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto-/ Nutzinhalt	660 l/475 l	1320 l/1100 l
Anschlusswert	230 V/255 W	230 V/470 W
Energieverbrauch	1.120 kWh/ Jahr	3.106 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Gewicht	130 kg	258 kg
Artikelnummer	12.0107	12.1104
UVP in €	5.163,00	8.333,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost GN 2/1 CNS	822.1001	71,00
Rost rilsaniert GN 2/1	99.0230	77,00
Auflageschiene GN 2/1, einzeln für Mitte TKU 1427	81.9599	48,00
Zwischenrost	81.9600	39,00



TKU 1300 und TKU 1900

SWS
PLANBAR

LED

R 290

NEU

Edelstahl Gewerbe-Tiefkühlschrank mit zwei bzw. drei Türen

- ◆ Europäisches Markenprodukt
- ◆ Außenmaterial: AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Roste 560 x 542 mm beschichtet
- ◆ Zwischenroste 450 x 158 mm
- ◆ Selbstschließende Türen
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 bis 200 mm



TKU 1300

Als Zwei- oder Dreitürer

TKU 1300 G und TKU 1900 G

wie TKU 1300 und TKU 1900 oben, jedoch:

- ◆ Doppelglas-Isoliertüren mit Griffen



TKU 1900 G

Auch als Kühl-Variante erhältlich auf Seite 57

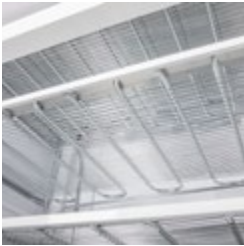


Modell	TKU 1300	TKU 1300 G	TKU 1900	TKU 1900 G
Außenmaße B x T x H	1370 x 730 x 2160 mm	1370 x 730 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm	2055 x 735 x 2160 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C / 55%)	4 (+30 °C / 55%)	5 (+40 °C/40 %)	3 (+25 °C/60 %)
Brutto- / Nutzinhalt	1201 l	1201 l	1852 l / 1465 l	1852 l / 1465 l
Anschlusswert	230 V / 952 W	230 V / 957 W	230 V / 1.680 W	230 V / 1.726 W
Energieverbrauch	4.861 kWh / Jahr	4.865 kWh / Jahr	6.862 kWh / Jahr	6.868 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	6 Roste, 3 Zwischenroste rilsaniert	8 Roste, 4 Zwischenroste rilsaniert	9 Roste, 6 Zwischenroste rilsaniert	12 Roste, 8 Zwischenroste rilsaniert
Bruttogewicht	185 kg	210 kg	350 kg	450 kg
Artikelnummer	5.0308	5.0309	5.0303	5.0305
UVP in €	4.998,00	6.199,00	7.998,00	8.725,00



Modell	BTKU 507
Außenmaße B x T x H	720 x 670 x 1995 mm
Temperatur	-18 °C bis -22 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	488 l
Nutzhalt	338 l
Anschlusswert	230 V / 330 W
Energieverbrauch	2.135 kWh/Jahr
Zubehör	6 feststehende Verdampferroste
Bruttogewicht	108 kg
Artikelnummer	46.4055
UVP in €	1.789,00

Modell	BTKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4057
UVP in €	1.995,00



BTKU 507 und BTKU 507 CHR

Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Volltür-Tiefkühlschrank
- ◆ Außenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Alu und Kunststoff, weiß
- ◆ 6 feststehende Verdampferroste
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Manuelle Abtauerung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Servicefreundlich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ 4 höhenverstellbare Füße

BTKU 507 CHR wie oben jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 51**



Modell	BTKU 607
Außenmaße B x T x H	760 x 729 x 2005 mm
Temperatur	-17 °C bis -21 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzhalt	303 l
Anschlusswert	230 V / 698 W
Energieverbrauch	2.433 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2015/1094-IV)
Bruttogewicht	166 kg
Artikelnummer	6052.1013
UVP in €	2.988,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene (Stück)	83.1505	19,00
Rost	83.1506	44,00



BTKU 607

Euronorm- / Bäckerei-Tiefkühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl 201, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauerung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Serienmäßig mit 3 rilsanierten Rosten
- ◆ Maximal können 20 Roste/Bleche 600 x 400 mm mit 60 mm Abstand eingebracht werden
- ◆ Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- ◆ Edelstahl-Boden mit Reinigungsablauf
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Edelstahl-Füße höhenverstellbar von 125 bis 200 mm
- ◆ Nur für vorgefrosthete Waren



Neu: verbesserte Steuerung,
leichter bedienbar

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 52**



Bäckerei-Tiefkühlschrank BTKU 635

SWS
PLANBAR

LED

R 290

NEU

Backblechmaß 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen dreiseitig AISI 304
- ◆ Innen komplett AISI 304
- ◆ Motorraum, Rückseite und äußere Boden aus verzinktem Stahl
- ◆ Intuitive elektronische Steuerung
- ◆ Touch Screen Bedienung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Dreistufiges Management der relativen Luftfeuchtigkeit (hoch, mittel, niedrig)
- ◆ Automatische Heißgas-Abtauung
- ◆ Energiesparende 80 mm Isolierung
- ◆ Serienzubehör 20 Paar Auflageschienen
- ◆ Innenraum mit Rasterleisten und L-Schienen
- ◆ Selbstschließende Tür
- ◆ Tür bei 105° offenstehend
- ◆ Tür mit Schloss und durchgehender Griffleiste
- ◆ Servicefreundliche und leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ◆ Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Vier höhenverstellbare CNS Füße 90 bis 125 mm



BTKU 635
Lieferung ohne Backbleche

Bäckerei-Tiefkühlschrank BTKU 935

wie BTKU 635, jedoch:

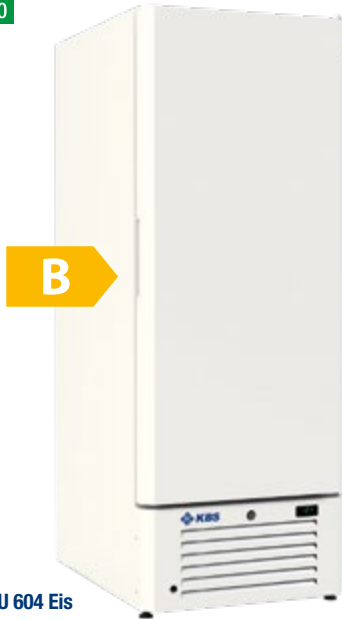
- ◆ Backblechmaß 600 x 800 mm

**Auch als Kühl-
variante erhältlich
auf Seite 53**



BTKU 935
Lieferung ohne Backbleche

Modell	BTKU 635	BTKU 935
Ausführung	für Bleche 600 x 400 mm	für Bleche 600 x 800 mm
Außenmaße B x T x H	702 x 810 x 2080 mm	810 x 1060 x 2120 mm
Temperatur	-12 °C bis -25 °C	-12 °C bis -25 °C
Klimaklasse	5 (+40 °C/40 %)	5 (+40 °C/40 %)
Brutto-/Nutzinhalt	630 l / 342 l	935 l / 690 l
Anschlusswert	230 V / 1067 W	230 V / 1067 W
Kälteleistung	862 W	862 W
Energieverbrauch	2004 kWh / Jahr	2388 kWh / Jahr
Energieklasse	D (2015/1094-IV)	C (2015/1094-IV)
Gewicht	134 kg	210 kg
Artikelnummer	16.9641	16.9681
UVP in €	5.689,00	7.183,00


TKU 604 Eis

Modell	TKU 604 Eis
Außenmaße B x T x H	730 x 934 x 1985 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Brutto- /Nutzinhalt	600 l / 451 l
Anschlusswert	230 V / 375 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	1.277 kWh / Jahr
Bestückungsmöglichkeit	10 Roste, 58 x 5 l Behälter
Artikelnummer	46.5621
UVP in €	2.997,00


TKU 604 CHR Eis

Modell	TKU 604 CHR Eis
Artikelnummer	46.5623
UVP in €	3.529,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost, weiß	82.4991	54,00
Rost, grau	82.4993	54,00
Auflageschiene, rechts	82.4994	25,00
Auflageschiene, links	82.4995	25,00

TKU 604 Eis

Speiseeis-Lagerschrank, GN 2/1, stille Kühlung

- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet, dreiseitig, Rückseite: Stahlblech verzinkt
- Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Elektronisches Thermostat, manuelle Abtauung
- Energieeffizienzklasse B (EU 2015/1094-IV)
- Klimaklasse (UT / RF) 5 (+40 °C / 40 %)
- Roste, serienmäßig: 5 weiß, herausnehmbar
- Volltür mit Schloss und Druckausgleichsventil
- Magnetische Türdichtung
- 90 mm Energiesparisolierung
- 4 Rollen, 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Türalarm, Energiesparfunktion
- Eisschalen nicht im Lieferumfang
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar

TKU 604 CHR Eis

wie TKU 604 Eis, jedoch:

- Außenmaterial: Edelstahl, AISI 430, dreiseitig
- Innenmaterial: Edelstahl, AISI 304
- 5 herausnehmbare Roste, grau



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost, weiß	82.4991	54,00
Rost, grau	82.4993	54,00
Auflageschiene, rechts	82.4994	25,00
Auflageschiene, links	82.4995	25,00
Kit für Linksanschlag	83.8336	139,00

Modell	TKU 626 CHR Eis
AußenmaÙe B x T x H	730 x 957 x 1984 mm
Temperatur	-10 °C bis -25 °C
Brutto- /Nutzinhalt	600 l / 393 l
Anschlusswert	230 V / 450 W
Kältemittel	R 290
Energieverbrauch	1.409 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)
Roste, serienmäßig	5 grau, herausnehmbar
Bestückungsmöglichkeit	9 Roste, 51 x 5 l Behälter
Gewicht	151 kg
Artikelnummer	46.5625
UVP in €	4.348,00



TKU 626 CHR Eis

Speiseeis-Lagerschrank, GN 2/1, Umluftkühlung

- Außenmaterial: Edelstahl, AISI 430, dreiseitig
- Innenmaterial: Edelstahl, AISI 304
- Rückseite: Stahlblech verzinkt
- Umluftkühlung, elektronisches Thermostat
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Volltür mit Schloss und Druckausgleichsventil
- Magnetische Türdichtung
- 90 mm Energiesparisolierung
- 5 herausnehmbare Roste, weiß
- 4 Rollen, 2 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- Türalarm, Energiesparfunktion
- Tür mit eingelassener Griffleiste zum leichten Öffnen
- Wartungsfreier Kondensator
- Türanschlag rechts





Speiseeislagerschrank TK 800 und 1000

Lagerschrank für Eis und Tiefkühlprodukte

- ◆ Edelstahl Gewerbetiefkühlagerschrank
- ◆ Speziell für die Eislagerung
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl, CNS AISI 304, dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS AISI 304
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Energieeffizienzklasse C (2015/1094-IV)
- ◆ Klimaklasse (UT / RF) 5 (+40 °C UT und 40 % RF)
- ◆ Intuitive elektronische 6-Tasten Touch-Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Türalarm optisch und akustisch
- ◆ Innenraum mit seitlich angebrachten Luftleitblechen, Rasterleisten und abgerundeten Ecken für leichte Reinigung
- ◆ Inklusive 5 kunststoffbeschichtete Roste 530 x 700 mm
- ◆ Inklusive 5 Paar Auflageschienen mit Kippschutz
- ◆ Roste höhenverstellbar
- ◆ Energiesparende 80 mm Isolierung
- ◆ Intelligente energiesparende Heißgastauwasserverdunstung
- ◆ Beschichtete Tauwasserverdunstung
- ◆ Tür mit durchgehender Griffleiste und Schloss
- ◆ Leichtes Öffnen und Schließen der Tür
- ◆ Tür offenstehend bei einer Türstellung von 105°
- ◆ Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- ◆ Vier höhenverstellbare CNS-Füße 90 bis 125 mm
- ◆ Lieferung ohne Eisbehältnisse und ohne LED-Innenbeleuchtung



TKU 850 Eis wie oben, jedoch:

- ◆ Inklusive 5 ausziehbare und entnehmbare CNS-Schübe
- ◆ Inklusive Montagematerial für die Wandbefestigung, zwingend notwendig



ausziehbare CNS-Schübe bei TK 850 Eis

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für TK 800, kunststoffbeschichtet	83.6337	89,00
Auflageschienenpaar für TK 800	83.6338	71,00
Rost für TK 1000, kunststoffbeschichtet	83.6339	97,00
Auflageschienenpaar für TK 1000	83.6340	75,00

Modell	TK 800 Eis	TK 1000 Eis	TK 850 Eis
Außenmaße B x T x H	745 x 870 x 2120 mm	810 x 1060 x 2120 mm	745 x 870 x 2120 mm
Temperatur	-12 °C bis -25 °C	-12 °C bis -30 °C	-12 °C bis -25 °C
Brutto- / Nutzinhalt	669 l / 494 l	935 l / 704 l	669 l / 468 l
Anschlusswert	230 V / 1052 W	230 V / 1052 W	230 V / 1052 W
Energieverbrauch	1599 kWh / Jahr	2373 kWh / Jahr	1599 kWh / Jahr
Serienzubehör	5 Roste und 5 Paar Auflageschienen mit Kippschutz	5 Roste und 5 Paar Auflageschienen mit Kippschutz	5 ausziehbare und entnehmbare CNS-Schübe
Bestückungsmöglichkeit	54 Eisbehälter à 360 x 165 x 120 mm bei 9 Rosten oder 48 Eisbehälter à 360 x 250 x 80 mm bei 12 Rosten oder 40 Stück Rundeisbehälter à 7,3 Liter	70 Eisbehälter à 360 x 165 x 120 mm bei 10 Rosten oder 60 Eisbehälter à 360 x 250 x 80 mm bei 12 Rosten oder 55 Stück Rundeisbehälter à 7,3 Liter	30 Eisbehälter à 360 x 165 x 120 mm bei 6 pro Auszug oder 20 Eisbehälter à 360 x 250 x 80 mm bei 4 pro Auszug oder 30 Stück Rundeisbehälter à 7,3 Liter
Gewicht	145 kg	208 kg	167 kg
Artikelnummer (Rechtsanschlag)	17.0080	17.0100	17.0085
Artikelnummer (Linksanschlag)	17.0082	17.0101	17.0086
UVP in € (Rechtsanschlag)	4.972,00	6.839,00	5.426,00
UVP in € (Linksanschlag)	4.972,00	6.839,00	5.426,00



Modell	Viking 3
Außenmaße B x T x H	479 x 447 x 522 mm
Temperatur	-6 °C bis -18 °C
Klimaklasse	SN-ST (+10 °C bis +38°C UT)
Brutto- /Nutzinhalt	39 l / 38 l
Anschlusswert	230 V / 50 W
Wandstärke Isolierung	R 600 a
Energieverbrauch	187 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	F (2019/2016)
Luftschallemission	39 dB
Gewicht	17 kg
Artikelnummer	7.0053
UVP in €	634,00



Viking 3

Schnaps-Tiefkühlbox

- Außenmaterial: Stahlblech weiß beschichtet
- Innenmaterial: ABS-Kunststoff, weiß
- Laufruhiger und geräuscharmer Kompressor
- Eingeschäumter Verdampfer
- Manuelles Thermostat
- Kältemittel R 600 a
- Stille Kühlung
- Außenhautkondensator
- Volltür mit horizontaler Griffleiste
- Sparsam im Energieverbrauch
- Flaschen- /Gläsergestell, herausnehmbar zur leichten Reinigung
- Bestückung: 8 Flaschen und ca. 18 Gläser (nicht im Lieferumfang)
- Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- Leicht wechselbare Türmagnetdichtung



Modell	RGS 225
Außenmaße B x T x H	600 x 620 x 1450 mm
Temperatur	-18 °C bis -26 °C
UT / RF	+32 °C / 60 %
Bruttoinhalt	215 l
Anschlusswert	230 V / 140 W
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	245 kWh / Jahr
Serienzubehör	9 CNS-Systembleche je 25 Probendosen = 225 Dosen
Gewicht	70 kg
Artikelnummer	919.0225
UVP in €	2.765,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Umbau Linksanschlag	55	109,00
Rückstellprobendosen, 0,124 l, weiß/creme	4059.9107	7,00



RGS 225

Rückstellproben-Tiefkühlschrank

Volltür-Tiefkühlschrank mit ergonomischem Stangengriff und stiller Kühlung

- Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- Fugenloser Kunststoffinnenraum mit CNS-Einsätzen
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Besonders sparsam im Energieverbrauch
- 5 feststehende Verdampferplatten
- 2 transparente Schubladen
- Kontrollleuchten für Betrieb, Schnellgefrieren (kein Schockkühler) und Temperaturwarnung
- Vorne 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Hinten 2 Transportrollen

Dosen einzeln entnehmbar



INFO – RÜCKSTELLPROBEN

Zurzeit gibt es keine gesetzliche Pflicht zur Aufbewahrung von Rückstellproben. Trotzdem kann es – insbesondere bei selbst hergestellten und leicht verderblichen Speisen – sinnvoll sein, Rückstellproben zu entnehmen. So haben Sie im Krisenfall ein Beweismittel.



KBS 27, KBS 37, KBS 47, KBS 57 und KBS 67

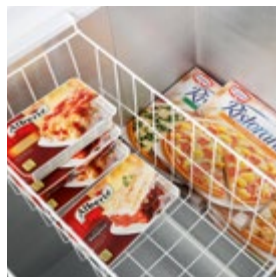


Tiefkühltruhe mit abschließbarem Hebedeckel

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Innenraumbeleuchtung im Deckel
- ◆ Betriebsleuchte
- ◆ Temperaturwarnleuchte
- ◆ Frontseitig digitale Temperaturanzeige
- ◆ Besonders sparsam im Energieverbrauch
- ◆ Frontseitig manuelles Thermostat
- ◆ Stabiler Griff mit integriertem Schloss
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Tauwasserablauf frontseitig
- ◆ Wandstärke 70 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Dichtung servicefreundlich wechselbar
- ◆ Einfache Reinigung durch gerundete Ecken im Innenraum



KBS 37 CNS



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb passend für KBS 27	20102.0013	35,00
Korb passend ab KBS 37	10203.5016	35,00

Modell	KBS 27	KBS 37	KBS 47	KBS 57	KBS 67
Außenmaße B x T x H	894 x 623 x 850 mm	1035 x 750 x 850 mm	1275 x 750 x 850 mm	1535 x 750 x 850 mm	1805 x 750 x 850 mm
Temperatur	-18 °C bis -24 °C	-18 °C bis -24 °C	-18 °C bis -24 °C	-18 °C bis -24 °C	-18 °C bis -24 °C
Klimaklasse (UT/RF)	T (+16 °C bis +43 °C UT)	T (+16 °C bis +43 °C UT)	T (+16 °C bis +43 °C UT)	T (+16 °C bis +43 °C UT)	T (+16 °C bis +43 °C UT)
Brutto- /Nutzinhalt	201 l/197 l	304 l/283 l	383 l/368 l	473 l/459 l	567 l/560 l
Anschlusswert	230 V/95 W	230 V/95 W	230 V/125 W	230 V/125 W	230 V/125 W
Energieverbrauch	200 kWh / Jahr	283 kWh / Jahr	254 kWh / Jahr	282 kWh / Jahr	314 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2016)	E (EU 2019/2016)	E (EU 2019/2016)	E (EU 2019/2016)	E (EU 2019/2016)
Luftschallemission	44 dB	48 dB	50 dB	50 dB	50 dB
Serienzubehör	1 Korb, Schloss	3 Körbe, Schloss	3 Körbe, Schloss	4 Körbe, Schloss	4 Körbe, Schloss
Gewicht	45 kg	62 kg	69 kg	84 kg	93 kg
Artikelnummer	91.6024	91.6037	91.6047	91.6057	91.6067
UVP in €	695,00	729,00	819,00	897,00	1.099,00

Wie oben, jedoch mit abschließbarem CNS-Hebedeckel

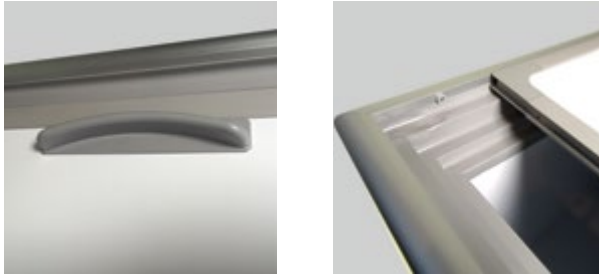
Modell	KBS 27 CNS	KBS 37 CNS	KBS 47 CNS	KBS 57 CNS	KBS 67 CNS
Artikelnummer	91.6027	91.6038	91.6048	91.6058	91.6068
UVP in €	759,00	826,00	949,00	1.044,00	1.281,00



CAL Serie

Tiefkühltruhe mit geschäumtem Schiebedeckel

- ◆ Schiebedeckel als Ablage nutzbar
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial: Aluminium
- ◆ Hochwertiger umlaufender Aluminiumrahmen
- ◆ Temperatur -16 °C bis -23 °C
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 77 mm Isolierung
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ 4 Rollen zur Selbstmontage beiliegend
- ◆ Mit Körben bestückbar
- ◆ Individualisierung durch Labelung auf Anfrage gegen Mehrpreis



Beispiel für Labelung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	82.6462	41,00
Korbteiler	82.6463	22,00

Modell	CAL 23	CAL 36	CAL 46	CAL 54	CAL 62
Außenmaße B x T x H	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto-/Nutzinhalt	205 l/163 l	331 l/265 l	426 l/345 l	503 l/408 l	602 l/489 l
Anschlusswert	230 V/141 W	230 V/153 W	230 V/203 W	230 V/204 W	230 V/230 W
Energieverbrauch	438 kWh/Jahr	631 kWh/Jahr	692 kWh/Jahr	872 kWh/Jahr	994 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Max Anzahl Körbe	2 Körbe (optional)	3 Körbe (optional)	4 Körbe (optional)	5 Körbe (optional)	6 Körbe (optional)
Gewicht	48 kg	57 kg	65 kg	72 kg	75 kg
Artikelnummer	917.1024	917.1037	917.1047	917.1055	917.1063
UVP in €	998,00	1.119,00	1.223,00	1.387,00	1.489,00



KBS 28 G, KBS 38 G, KBS 48 G, KBS 58 G und KBS 68 G



Tiefkühltruhe mit geradem Glasschiebedeckel zur Präsentation von Eis und Snacks in Supermarkt, Tankstelle und Kiosk

- ♦ Europäisches Markenprodukt
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech weiß
- ♦ Innenmaterial: Stahlblech weiß, pulverbeschichtet
- ♦ Solider Innenkorpus
- ♦ 77 mm starke Isolierung
- ♦ Stille Kühlung
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Manuelles Thermostat im Maschinenraum
- ♦ Manuelle Abtauung
- ♦ Tauwasserablauf
- ♦ Schiebescheiben
- ♦ Rollen innenliegend zur Selbstmontage
- ♦ Optional gegen Mehrpreis:
Körbe oder Gestell für die Aufnahme von 5 Liter Eisbehältern



Tiefkühlchränke 2

Zubehör	Ausstattungsöglichkeiten	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb, passend für KBS 28 G bis 68 G mit den Außenmaßen 272 x 566 x 313 mm (B x T x H)	KBS 28 G max. 2 Körbe KBS 38 G max. 3 Körbe KBS 48 G max. 4 Körbe KBS 58 G max. 5 Körbe KBS 68 G max. 6 Körbe	82.6462	41,00
Trennwand, passend für Körbe für KBS 28 G bis 68 G		82.6463	22,00
Korbgestell für die Aufnahmen von 5 Stück Kunststoffbehälter mit den Maßen 350 x 165 x 130 mm passend für KBS 28 G, 48 G und 68 G	KBS 28 G max. 1 Korbgestell KBS 48 G max. 2 Korbgestell KBS 68 G max. 1 Korbgestell, plus 2x Artikel-Nr. 82.6466	82.6467	119,00
Korbgestell für die Aufnahmen von 4 Stück Kunststoffbehälter mit den Maßen 350 x 165 x 130 mm passend für KBS 38 G, 58 G und 68 G	KBS 38 G max. 2 Korbgestell KBS 58 G max. 3 Korbgestell KBS 68 G max. 2 Korbgestell, plus 1x Artikel-Nr. 82.6467	82.6466	77,00

Modell	KBS 28 G	KBS 38 G	KBS 48 G	KBS 58 G	KBS 68 G
Außenmaße B x T x H	764 x 694 x 867 mm	1094 x 694 x 867 mm	1344 x 694 x 867 mm	1544 x 694 x 867 mm	1804 x 694 x 867 mm
Temperatur	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C	-16 °C bis -23 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	205 l / 163 l	331 l / 267 l	426 l / 345 l	503 l / 408 l	602 l / 489 l
Anschlusswert	230 V / 141 W	230 V / 153 W	230 V / 203 W	230 V / 204 W	230 V / 230 W
Energieverbrauch	417 kWh / Jahr	590 kWh / Jahr	673 kWh / Jahr	771 kWh / Jahr	909 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Gewicht	48 kg	57 kg	65 kg	72 kg	75 kg
Artikelnummer	914.1028	914.1038	914.1048	914.1058	914.1068
UVP in €	1.009,00	1.120,00	1.246,00	1.374,00	1.498,00



D 200, D 300, D 400 und D 500

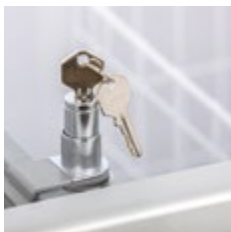
Tiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel

- ◆ Betriebsleuchte
- ◆ Außenmaterial Stahlblech weiß
- ◆ Innenmaterial Aluminium, gehämmert
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Schiebescheiben mit Kunststoffrahmen ummantelt
- ◆ Analoges Thermometer
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Serienzubehör: 1 Korb, Steckschloss
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Rückseitiger Tauwasserablauf
- ◆ Rollen innenliegend zur Selbstmontage
- ◆ Stille Kühlung

D 201 und D 401

wie oben, jedoch:

- ◆ Abgeschrägt mit gewölbtem Glasschiebedeckel



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb für D 200 - D 500	604.1218	48,00
Korb für D 200 - D 500 mit Trenngitter	604.1374	50,00
Korb für D 201 + D 401	604.1203	48,00
Korb für D 201 + D 401 mit Trenngitter	604.1375	50,00

Modell	D 200	D 300	D 400	D 500
Außenmaße B x T x H	725 x 635 x 890 mm	1015 x 635 x 890 mm	1305 x 635 x 890 mm	1555 x 635 x 890 mm
Temperatur	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C	-15 °C bis -23 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)	4 (+30°C/55%)
Brutto- /Nutzinhalt	196 l / 168 l	299 l / 234 l	405 l / 319 l	497 l / 392 l
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 230 W	230 V / 390 W	230 V / 450 W
Energieverbrauch	695 kWh / Jahr	814 kWh / Jahr	978 kWh / Jahr	1.128 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Maximal mögliche Korbanzahl	2	4	5	6
Gewicht	54 kg	64 kg	72 kg	78 kg
Artikelnummer	92.1022	92.1033	92.1043	92.1053
UVP in €	819,00	962,00	1.075,00	1.158,00

Modell	D 201
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	675 kWh / Jahr
Brutto- /Nutzinhalt	187 l / 158 l
Maximal mögliche Korbanzahl	2
Artikelnummer	92.2022
UVP in €	922,00

Modell	D 401
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	923 kWh / Jahr
Brutto- /Nutzinhalt	393 l / 320 l
Maximal mögliche Korbanzahl	4
Artikelnummer	92.2043
UVP in €	1.128,00

**D 201, D 401:
Besserer Einblick
durch gewölbten
Deckel**



Snow 20 und Snow 25

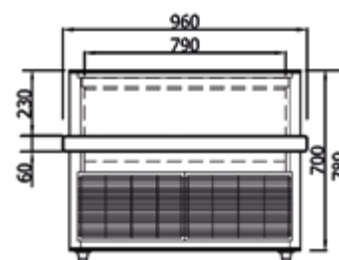
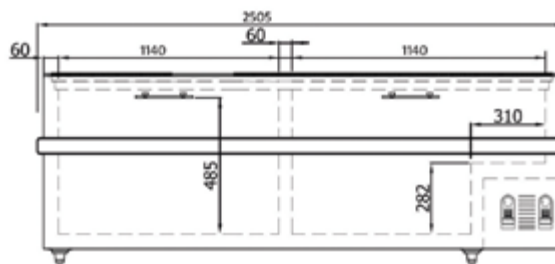
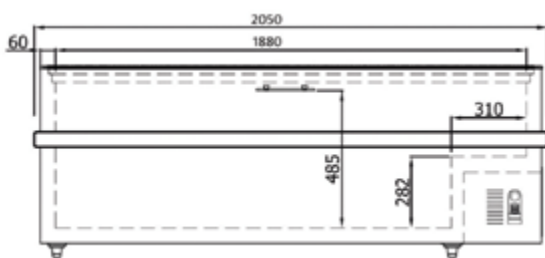


Tiefkühltruhe für Eis und Tiefkühlprodukte

- ◆ Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel
- ◆ Schiebescheiben mit beheiztem Rahmen und umlaufendem Rammschutz
- ◆ Außen- und Innenmaterial Stahlblech weiß
- ◆ 70 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Belüfteter Kondensator
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Serienzubehör: 1 Korb
- ◆ Snow 25: Bauseitig ist bei Anlieferung für eine Entladehilfe zu sorgen



Tiefkühlchränke 2



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb (B 275 x T 765 x H 230 mm)	82.3334	59,00
Korb (B 275 x T 335 x H 230 mm)	82.3335	45,00
Quersteg für Snow 20 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3337	85,00
Quersteg für Snow 25 (notwendig zur Verwendung von Korb 82.3335)	82.3338	99,00
Korbtrenngitter (für Korb 82.3334 und 82.3335)	82.3339	34,00
Bodentrenngitter (für Snow 20 und 25)	82.3340	37,00


Modell

	Snow 20	Snow 25
Außenmaße B x T x H	2050 x 960 x 780 mm	2500 x 960 x 780 mm
Temperatur	-15 °C bis -18 °C	-15 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,16 m ²	1,36 m ²
Energieverbrauch	1.643 kWh / Jahr	1.789 kWh / Jahr
Bruttinhalt	839 l	1032 l
Anschlusswert	230 V / 345 W	230 V / 345 W
Bestückungsmöglichkeit	5 x Korb 82.3334 oder 10 x Korb 82.3335	7 x Korb 82.3334 oder 14 x Korb 82.3335
Gewicht	160 kg	200 kg
Artikelnummer	30.9904	30.9114
UVP in €	2.523,00	3.021,00



NEU

LABEL
SWS
PLANBAR

Modell	Snow 19 Premium Kopfteil	Snow 21 Premium	Snow 26 Premium
Außenmaße B x T x H	1990 x 920 x 790 mm	2020 x 920 x 790 mm	2500 x 920 x 790 mm
Temperatur	+10 °C bis - 24 °C	+10 °C bis - 24 °C	+10 °C bis - 24 °C
Klimaklasse (UT / RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,38 m ²	1,29 m ²	1,66 m ²
Energieverbrauch	3124 kWh / Jahr	2719 kWh / Jahr	3019 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	540 l	800 l	1030 l
Anschlusswert	230 V / 650 W	231 V / 650 W	232 V / 650 W
Bestückungsmöglichkeit	–	5 x Korb 83.6161	5 x Korb 83.6161
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter	5 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter	7 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter
Gewicht	160 kg	168 kg	198 kg 
Artikelnummer	30.9221	30.9220	30.9225
UVP in €	3.795,00	3.456,00	3.817,00

wie oben, jedoch:

Modell	Snow 23	Snow 28
Temperatur	-16 °C bis - 24 °C	-16 °C bis - 24 °C
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2358 kWh / Jahr	2847 kWh / Jahr
Artikelnummer	30.9223	30.9228
UVP in €	3.298,00	3.677,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb	83.6161	41,00
Korbtrenngitter	83.6162	18,00
Hohes Trenngitter für Snow 19	83.6160	41,00
Hohes Trenngitter für Snow 21 und 26	83.6159	39,00
Belüftungsgitter für Snow 21	83.6223	139,00
Belüftungsgitter für Snow 26	83.6225	165,00

Tiefkühltruhe Snow Premium

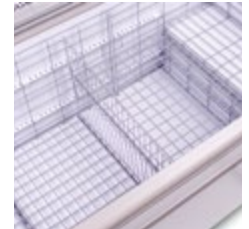
Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel, umschaltbar Kühlung / Tiefkühlung

- ◆ Einzel- und Verbund-Inselaufstellung möglich
- ◆ Schiebescheiben in Kunststoffrahmen mit umlaufendem Rammschutz
- ◆ Außen- und Innenmaterial Stahlblech weiß
- ◆ Wandstärke 70 mm Isolierung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ 2 Kompressoren Notfallsicherheitssystem
- ◆ Energiesparende LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Wartungsarmer und belüfteter Kondensator
- ◆ Eingeschäumter Kupferrohrverdampfer für beste Leistungsergebnisse
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Kältemittel R 290

Snow 23 und Snow 28

wie oben, jedoch:

- ◆ Nur mit Tiefkühlung
- ◆ Nicht umschaltbar



**Umschaltbar
Kühlung / Tiefkühlung**


A ↑ C
G

A ↑ D
G

**Snow 19 (Kopfteil)
Premium**
**Snow 21 / Snow 26
Premium**



L45 TK

R 290 bis -45 °C bis -60 °C

Labor-Tiefkühltruhe bis -45 °C

- ◆ Außenmaterial Stahlblech, weiß
- ◆ Innenmaterial Stahlblech
- ◆ Geschäumter Hebedeckel
- ◆ Digitales Display
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Akustischer und optischer Alarm bei Temperaturabweichung
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Extrastarke 100 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Stabiler Griff mit integriertem Schloss
- ◆ Frontseitiger Tauwasserabflusstropfen
- ◆ Ohne Körbe



L60 TK300

L60 TK

Labor-Tiefkühltruhe bis -60 °C

wie oben, jedoch:

- ◆ Bis -60 °C
- ◆ Kältemittel Gemisch R 290 / R 1150

**Für besonders tiefe Temperaturen
-45 °C / -60 °C**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb (für L45 TK)	99.9045	49,00
Rollenkit (L45 TK)	82.8599	59,00
Rollensatz ohne Feststellbremsen (für L60 TK)	99.9024	99,00

Modell	L45 TK130	L45 TK226	L45 TK300	L45 TK360	L45 TK416
Außenmaße B x T x H	725 x 655 x 865 mm	1055 x 655 x 865 mm	1305 x 655 x 865 mm	1505 x 655 x 865 mm	1705 x 655 x 865 mm
Temperatur	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C	-10 °C bis -45 °C
Bruttinhalt	130 l	226 l	300 l	360 l	416 l
Max. Korbanzahl	2	3	4	5	5
Anschlusswert	230 V / 313 W	230 V / 414 W	230 V / 440 W	230 V / 470 W	230 V / 502 W
Gewicht	49 kg	62 kg	71 kg	78 kg	85 kg
Artikelnummer	91.3451	91.3452	91.3453	91.3454	91.3455
UVP in €	1.486,00	1.698,00	1.798,00	1.998,00	2.149,00

Modell	L60 TK100	L60 TK200	L60 TK300	L60 TK400
Temperatur	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C	-10 °C bis -60 °C
Anschlusswert	230 V / 210 W	230 V / 360 W	230 V / 360 W	230 V / 400 W
Energieverbrauch	1.237 kWh / Jahr	1.675 kWh / Jahr	1.956 kWh / Jahr	2.117 kWh / Jahr
Gewicht	53 kg	68 kg	78 kg	89 kg
Artikelnummer	91.6019	91.6029	91.6039	91.6049
UVP in €	2.371,00	2.621,00	2.745,00	3.039,00



SCHNELLABKÜHLER, SCHOCKFROSTER UND EISWÜRFELBEREITER

SCHNELLES ABKÜHLEN VON LEBENSMITTELN

Wichtigster Vorteil des Schockfrostens ist die Einhaltung von gesetzlichen Hygienevorschriften bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Zusätzlich und meistens wenig beachtet sind die erzielten Kosteneinsparungen im Bereich der Speisenzubereitung. Es muss nicht täglich frisch gekocht werden, damit es frisch schmeckt. Exemplarisch sei hier das Kochen von Saucen erwähnt. Einmal gekocht und portionsweise schockgefrostet, kann die Sauce über mehrere Tage serviert werden, ohne dass sie täglich neu zubereitet werden muss. Dies kann Mitarbeiterkapazitäten und damit langfristig bares Geld sparen.

Sie möchten saisonale Produkte außerhalb der Saison anbieten? Und das möglichst frisch? Schockgefrostet lassen sich viele Lebensmittel über einen längeren Zeitraum fast ohne jeden Verlust an Vitaminen und Geschmack aufbewahren.

KBS verfügt über eine breite Palette von Schnellabkühlern und Schockfroster, angefangen von der günstigen SF Serie (Seite 89) bis hin zur R-Serie von Friulinox (Seite 91). Durch den zusätzlichen Modus „Soft“ gewährleisten die KBS by Friulinox Geräte eine besonders schonende Kühlung bzw. Frostung des Kühlgutes.

EISWÜRFEL FÜR UNTERSCHIEDLICHE EINSATZBEREICHE

Der Eiswürfel ist bei den meisten Prozessen innerhalb der Nahrungsmittelherstellung, Lagerung und Präsentation ein unverzichtbares Medium. Je nach Verwendungszweck sind unterschiedliche Formen von Eiswürfeln erforderlich. Wir unterscheiden Vollwürfel und Hohlwürfel. Letztere sind auf Grund der deutlich größeren Oberfläche für das schnelle Kühlen von Getränken besonders geeignet. Diese Würfel können mit den Eiswürfelbereitern der Joy-Serie auf Seite 92 hergestellt werden. Je nach Gerät kann eine Tagesleistung zwischen 18 kg und 120 kg erzielt werden.

Der Vollwürfel dagegen verbleibt länger im Getränk und schmilzt langsamer. Die Geräte der Solid-Serie auf Seite 93 produzieren entsprechende Würfel. Eine besondere Ausprägung ist das Flockeneis, das häufig in Verbindung mit der Lagerung und Präsentation von Fisch und Meeresfrüchten verwendet wird.

Grundsätzlich kann der Betrieb mit einer Entkalkungsanlage sinnvoll sein.



SF 3

Schnellabkühler und Schockfroster für

3 x GN 1/1 Längseinschub bis max. 65 mm tief

- ◆ Edelstahl, dreiseitig
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Touchscreen-Steuerung
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ Mit beschichtetem Verdampfer
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlgriff
- ◆ Nur Linksanschlag möglich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



SF 3

Tiefkühlchränke 2

SF 5 und SF 8

wie SF 3 jedoch für GN 1/1 bis max. 65 mm tief und 600 x 400 Bleche, Quereinschub

- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Türanschlag links optional möglich
- ◆ Tür unter 90° selbstschließend
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe von 130 mm bis max. 200 mm



SF 5

Touchscreen-Steuerung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollensatz für SF 5	82.8995	128,00
Rollensatz für SF 8	82.8985	128,00
Kit für Türanschlag für SF 5 und 8	82.8987	49,00

Modell	SF 3	SF 5	SF 8
AußenmaÙe B x T x H	590 x 700 x 520 mm	790 x 720 x 850 mm	790 x 806 x 1290 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostonung	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
Klimaklasse (JT/RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Anschlusswert	230 V/410 W	230 V/550 W	230 V/713 W
Abkühlleistung	8 kg	18 kg	34 kg
Schockfrostonleistung	4 kg	9 kg	18 kg
Kälteleistung	565 W	710 W	1180 W
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,08 (Schnellabkühlung), 0,28 (Schockfrostonung)	0,06 (Schnellabkühlung), 0,20 (Schockfrostonung)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,13 (Schockfrostonung)
Bestückung	3 GN 1/1 Längseinschub	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche
Serienzubehör	Aufnahmen für 3 GN 1/1	Rostaufnahmegestell für 5 GN 1/1	Rostaufnahmegestell für 8 GN 1/1
Gewicht	55 kg	105 kg	150 kg
Artikelnummer	6062.1004	6062.1006	6062.1009
UVP in €	3.216,00	4.255,00	5.647,00

* gemäß EN Norm 17032

NEU 



SF 5 Pro



SF 3 Pro



SF 8 Pro



Großes Display



Beheizter Temperaturfühler



SF 3 Pro

Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub bis max. 65 mm tief

- ◆ Edelstahl, dreiseitig
- ◆ Türrahmenheizung
- ◆ Hochwertiges 2,8" Touchscreen-Steuerung
- ◆ 9 Sprachen einstellbar
- ◆ Zeitgesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrosterung oder Kerntemperaturfühlergesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrosterung
- ◆ **Soft oder Hard Schnellabkühlung / Schockfrosterfunktion**
- ◆ Vorkühlfunktion (Precooling)
- ◆ 7 voreingestellte Programme (Zyklen)
- ◆ 20 individuell programmierbare Zyklen
- ◆ **Kerntemperaturfühler beheizt**
- ◆ Mit beschichtetem Verdampfer
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlgriff
- ◆ Nur Linksanschlag möglich
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Lieferung ohne GN Schalen

SF 5 Pro, SF 8 Pro und SF 10 Pro

wie SF 3 Pro jedoch für GN 1/1 bis max. 65 mm tief und 600 x 400 Bleche, Quereinschub

- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Tür unter 90° selbstschließend
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe von 130 mm bis max. 200 mm

Modell	SF 3 Pro	SF 5 Pro	SF 8 Pro	SF 10 Pro
AußenmaÙe B x T x H	590 x 700 x 520 mm	790 x 720 x 850 mm	790 x 820 x 1290 mm	790 x 820 x 1420 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C	+65 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrosterung	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C	+65 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)	4 (+30 °C / 55 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 550 W	230 V / 713 W	230 V / 1426 W
Abkühlleistung	8 kg	18 kg	34 kg	40 kg
Schockfrosterleistung	4 kg	9 kg	18 kg	25 kg
Kälteleistung	565 W	710 W	1180 W	1620 W
Energieverbrauch in kWh/kg	0,08 (Schnellabkühlung), 0,28 (Schockfrosterung)	0,09 (Schnellabkühlung), 0,20 (Schockfrosterung)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,16 (Schockfrosterung)	0,05 (Schnellabkühlung), 0,17 (Schockfrosterung)
Bestückung	3 x GN 1/1	5 x GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm	8 x GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm	10 GN 1/1 oder Bleche EN 600 x 400 mm
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 3 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 5 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 8 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde	Rostaufnahmegestell für 10 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde
Gewicht	62 kg	111 kg	151 kg	162 kg
Artikelnummer	6062.1007	6062.1011	6062.1012	6062.1013
UVP in €	3.498,00	4.755,00	6.255,00	6.855,00

* gemäß EN Norm 17032



R-Serie Friulinox by KBS

Schnellabkühler und Schockfroster für GN 1/1 und 600 x 400 mm Bleche

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, dreiseitig, Rückseite: CHR
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ 5" Touchscreen-Steuerung, bedienerfreundlich
- ◆ 300 Programme programmierbar
- ◆ Auftaufunktion, Zeit geregelt
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ HACCP-fähig
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Verdampfer beschichtet
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türinnenheizung
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS



R 051 SA



R 121 SA



R 081 BA



Eis R SA Serie Friulinox by KBS

wie oben, jedoch:

- ◆ Mit Innengestell für die Aufnahme von Eisbehältern

Modell	R 051 SA	R 081 SA	R 121 SA
AußenmaÙe B x T x H	790 x 820 x 900 mm	790 x 870 x 1460 mm	790 x 870 x 1810 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfroston	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C	+90 °C bis -18 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)	5 (+40 °C / 40%)
Anschlusswert	230 V / 1405 W	230 V / 1606 W	400 V / 2506 W
Abkühlleistung	30 kg	40 kg	65 kg
Schockfrosterleistung	20 kg	25 kg	45 kg
Kältemittel	R 290	R 290	R 290
Kälteleistung**	1024 W	1345 W	2274 W
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,069 (Schnellabkühlung), 0,219 (Schockfroston)	0,069 (Schnellabkühlung), 0,219 (Schockfroston)	0,073 (Schnellabkühlung), 0,232 (Schockfroston)
Bestückung	5 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	8 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche	12 GN 1/1 oder 600 x 400 Bleche
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 5 GN 1/1 - EN1	Rostaufnahmegestell für 8 GN 1/1 - EN1	Rostaufnahmegestell für 12 GN 1/1 - EN1
Gewicht	150 kg	190 kg	230 kg
Artikelnummer	14.0058	14.0085	14.0125
UVP in €	6.353,00	8.954,00	12.355,00

Modell	Eis R 06 SA	Eis R 12 SA	Eis R 15 SA
Artikelnummer	14.0018	14.0020	14.0019
UVP in €	6.373,00	8.994,00	12.375,00

* gemäß EN Norm 17032 ** Verdampfungstemperatur -25 °C / Kondensatorstemperatur +45 °C

Tiefkühlchränke 2



Joy-Serie

Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

- ◆ Produktion von Hohlkegel 30 x 42 mm
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS (Joy 118 L: Skinplate, CNS-Look)
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Integriertes separat schaltbares Reinigungssystem
- ◆ Integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung ab Joy 219 auf Anfrage
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Joy 118 L

Joy 319 L

Frontseitig: Geräte-Ein-/Ausschalter sowie Schalter für Reinigungssystem



Rückseitig: Anschlüsse für Wasserab- und Zulauf



Servicefreundliche Erreichbarkeit des Verdampfers



Einfache frontseitige Eisentnahme; Eisschaufel im Lieferumfang enthalten



Modell	Joy 118 L	Joy 219 L	Joy 319 L einbaufähig
Außenmaße B x T x H	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	417 x 531 x 654 mm (mit Füßen 679 mm)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/380 W
Tagesleistung	18 kg/24 h	21 kg/24 h	29 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	11 kg, ca. 550 Stück Eiswürfel
Gewicht	32 kg	36 kg	43 kg
Artikelnummer	431.0115	4310.2205	4310.3205
UVP in €	1.243,00	1.511,00	1.890,00



Eiswürfelform Joy

Modell	Joy 519 L einbaufähig	Joy 719 L	Joy 919 L	Joy 1219 L
Außenmaße B x T x H	495 x 573 x 705 mm (mit Füßen H 845 mm)	495 x 573 x 852 mm (mit Füßen H 992 mm)	680 x 573 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	1000 x 600 x 950 mm (mit Füßen H 1090 mm)
Anschlusswert	230 V/455 W	230 V/650 W	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	48 kg/24 h	68 kg/24 h	88 kg/24 h	120 kg/24 h
Vorratsbehälter	17 kg, ca. 850 Stück Eiswürfel	20 kg, ca. 1000 Stück Eiswürfel	30 kg, ca. 1500 Stück Eiswürfel	65 kg, ca. 3250 Stück Eiswürfel
Gewicht	54 kg	58 kg	70 kg	103 kg
Artikelnummer	4310.5205	4310.7205	4310.9205	4311.2205
UVP in €	2.285,00	2.788,00	3.465,00	4.222,00



Solid-Serie



Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

- ◆ Produktion von Vollkegel 30 x 42 mm
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS (Joy 118 L: Skinplate, CNS-Look)
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Integriertes separat schaltbares Reinigungssystem
- ◆ Integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung ab Solid 219 auf Anfrage
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlusssschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Eiswürfelform Solid



Solid 119 L



Solid 319 L

Tiefkühlchränke 2

Frontseitig: Geräte-Ein-/Ausschalter sowie Schalter für Reinigungssystem



Rückseitig: Anschlüsse für Wasserab- und Zulauf



Servicefreundliche Erreichbarkeit des Verdampfers



Einfache frontseitige Eisentnahme; Eisschaufel im Lieferumfang enthalten



Modell	Solid 119 L	Solid 219 L	Solid 319 L einbaufähig
Außenmaße B x T x H	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	345 x 460 x 588 mm (mit Füßen 613 mm)	417 x 531 x 654 mm (mit Füßen 679 mm)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/380 W
Tagesleistung	18 kg/24 h	21 kg/24 h	29 kg/24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	6,5 kg, ca. 325 Stück Eiswürfel	11 kg, ca. 550 Stück Eiswürfel
Gewicht	32 kg	36 kg	43 kg
Artikelnummer	434.0115	4340.2205	4340.3205
UVP in €	1.243,00	1.511,00	1.890,00



Modell	Solid 519 L einbaufähig	Solid 719 L	Solid 919 L	Solid 1219 L
Außenmaße B x T x H	495 x 573 x 705 mm (mit Füßen H 845 mm)	495 x 573 x 852 mm (mit Füßen H 992 mm)	680 x 573 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	1000 x 600 x 950 mm (mit Füßen H 1090 mm)
Anschlusswert	230 V/455 W	230 V/650 W	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	48 kg/24 h	68 kg/24 h	88 kg/24 h	120 kg/24 h
Vorratsbehälter	17 kg, ca. 850 Stück Eiswürfel	20 kg, ca. 1000 Stück Eiswürfel	30 kg, ca. 1500 Stück Eiswürfel	65 kg, ca. 3250 Stück Eiswürfel
Gewicht	54 kg	58 kg	70 kg	103 kg
Artikelnummer	4340.5205	4340.7205	4340.9205	4341.2205
UVP in €	2.285,00	2.788,00	3.465,00	4.222,00



Günstiger im Paket

KV 190 L mit Vorratsbehälter B 150 und Abdeckung BV 150

KV-Serie

Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und vertikalem Verdampfer

- ◆ Produktion von Vollwürfeln 25 x 25 x 25 mm
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS/Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage
- ◆ Nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung



Eiswürfelform KV-Serie



Steuerung Eiswürfelbereiter



Zubehör Vorratsbehälter: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Abflusstutzen

Modell	KV 150 L	KV 190 L
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 562 mm	750 x 625 x 562 mm
Anschlusswert	230 V/850 W	230 V/1100 W
Tagesleistung	140 kg/24 h	195 kg/24 h
Gewicht	66 kg	79 kg
Artikelnummer	433.0152	433.0192
UVP in €	3.737,00	4.237,00

Vorratsbehälter für KV-Serie

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150
Passend zu Modell	Eiswürfelbereiter KV 150 L	Eiswürfelbereiter KV 190 L
Außenmaße B x T x H	560 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	960 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)
Füllmenge	100 kg	150 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150
UVP in €	1.494,00	1.694,00

Abdeckung für Vorratsbehälter KV-Serie erforderlich

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BV 100	Vorratsbehälterabdeckung BV 150
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 10 mm	960 x 625 x 10 mm
Artikelnummer	433.0010	433.0015
UVP in €	176,00	349,00
Artikelnummer	433.0162	433.0202
Paket-Preis* in €	4.994,00	5.881,00



Abdeckung BV für Vorratsbehälter

* Paket-Preis bestehend aus Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter und Abdeckung



Flockeneisbereiter mit Vorratsbehälter



Mit Luftkühlung

- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff, lebensmittelecht
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlusschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Flockeneis



KF 45 L



KF 75 L



KF 125 L



KF 165 L

Modell	KF 45 L	KF 75 L einbaufähig	KF 125 L	KF 165 L
Außenmaße B x T x H	345 x 520 x 610 mm (mit Füßen H 635 mm)	485 x 586 x 720 mm (mit Füßen H 860 mm)	680 x 588 x 890 mm (mit Füßen H 1030 mm)	953 x 590 x 781 mm (mit Füßen H 921 mm)
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 520 W	230 V / 590 W	230 V / 650 W
Tagesleistung	40 kg / 24 h	80 kg / 24 h	135 kg / 24 h	175 kg / 24 h
Vorratsbehälter	10 kg	25 kg	42 kg	60 kg
Gewicht	41 kg	59 kg	76 kg	89 kg
Artikelnummer	4320.0455	4320.0755	4320.1255	4320.1655
UVP in €	2.990,00	3.388,00	3.788,00	4.991,00



Günstiger im Paket

KF 255 L mit Vorratsbehälter B 150 und Abdeckung BF 150

Flockeneisbereiter mit separatem Vorratsbehälter

Mit Luftkühlung

- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Außenmaterial: CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS, Kunststoff
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Frontbelüftung
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage
- ◆ Nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung



Zubehör Vorratsbehälter: Eisschaufel, Anschluss Schlauch, Abflusssutzen

Besondere Eigenschaften

- ◆ Filter vor den Luftschlitzen
- ◆ Direktantrieb ohne Keilriemen
- ◆ Automatische Reinigung mit Wasser beim Start
- ◆ Restwasserentleerung bei Produktionsstopp
- ◆ Resteentleerung des Verdampfers bei Produktionsstopp

Modell	KF 185 L	KF 255 L	KF 505 L
Außenmaße B x T x H	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	620 x 640 x 755 mm
Anschlusswert	230 V/800 W	230 V/1150 W	230 V/1950 W
Tagesleistung	195 kg/24 h	300 kg/24 h	600 kg/24 h
Gewicht	63 kg	63 kg	115 kg
Artikelnummer	4320.1810	4320.2510	4320.5010
UVP in €	5.098,00	5.605,00	7.320,00

Vorratsbehälter für KF-Serie

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150	Vorratsbehälter B 250
Passend zu Modell	Flockeneisbereiter KF 185 L	Flockeneisbereiter KF 255 L	Flockeneisbereiter KF 505 L
Außenmaße B x T x H	560 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	960 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)	1200 x 845 x 764 mm (mit Füßen H 904 mm)
Füllmenge	100 kg	150 kg	250 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150	434.0250
UVP in €	1.494,00	1.694,00	1.868,00

Abdeckung für Vorratsbehälter KF-Serie erforderlich

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BF 100	Vorratsbehälterabdeckung BF 150	Vorratsbehälterabdeckung BF 250
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 30 mm	960 x 625 x 30 mm	1200 x 625 x 30 mm
Artikelnummer	432.0010	432.0015	432.0025
UVP in €	213,00	313,00	395,00
Artikelnummer	4320.1820	4320.2520	4320.5020
Paket-Preis* in €	6.452,00	7.270,00	9.183,00

* Paket-Preis bestehend aus Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter und Abdeckung



Press Flake Eisbereiter

Mit Luftkühlung und Vorratsbehälter, einbaufähig

- ◆ Außenmaterial: CNS, Innenmaterial: CNS, Kunststoff
- ◆ Press Flake Eis mit 17 % weniger Wasser
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Streufähiger als herkömmliches Flockeneis
- ◆ Konsistenz bleibt länger erhalten
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Elektronisches Kontrollsystem
- ◆ Separater Ein- und Ausschalter
- ◆ Hygieneausführung, lebensmittelechte Werkstoffe verbaut
- ◆ Integrierter Vorratsbehälter bei KFP 85 L und KFP 145 L
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung auf Anfrage
- ◆ KFP 210 L, KFP 310 L und KFP 460 L nur verwendbar mit dem jeweiligen Vorratsbehälter und der Abdeckung



Günstiger im Paket

KFP 310 L mit Vorratsbehälter B 150 und Abdeckung BF 150



KFP 85 L einbaufähig



KFP 145 L

Modell	KFP 85 L einbaufähig	KFP 145 L
Außenmaße B x T x H	485 x 620 x 720 mm	680 x 620 x 890 mm
Anschlusswert	230 V / 410 W	230 V / 590 W
Tagesleistung	75 kg / 24 h	120 kg / 24 h
Vorratsbehälter	25 kg	42 kg
Serienzubehör	Schaufel, Schlauch, Stutzen	Schaufel, Schlauch, Stutzen
Einbaufähig	ja	nein
Gewicht	59 kg	78 kg
Artikelnummer	4340.0855	4340.1455
UVP in €	3.927,00	4.222,00

Modell	KFP 210 L	KFP 310 L	KFP 310 L	KFP 460 L
Außenmaße B x T x H	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	560 x 640 x 622 mm	620 x 640 x 755 mm
Anschlusswert	230 V / 800 W	230 V / 1150 W	230 V / 1150 W	230 V / 1950 W
Tagesleistung	175 kg / 24 h	270 kg / 24 h	270 kg / 24 h	485 kg / 24 h
Einbaufähig	nein	nein	nein	nein
Gewicht	63 kg	83 kg	83 kg	115 kg
Artikelnummer	4340.2010	4340.3010	4340.3010	4340.4060
UVP in €	5.324,00	5.812,00	5.812,00	7.728,00

Vorratsbehälter für KFP-Serie (Höhe mit Füßen 904 mm)

Modell	Vorratsbehälter B 100	Vorratsbehälter B 150	Vorratsbehälter B 250	Vorratsbehälter B 250
Passend zu Modell	KFP 210 L	KFP 310 L	KFP 310 L	KFP 460 L
Außenmaße B x T x H	560 x 845 x 764 mm	960 x 845 x 764 mm	1200 x 845 x 764 mm	1200 x 845 x 764 mm
Füllmenge	100 kg	150 kg	250 kg	250 kg
Artikelnummer	434.0100	434.0150	434.0250	434.0250
UVP in €	1.494,00	1.694,00	1.868,00	1.868,00

Abdeckung für Vorratsbehälter KFP-Serie erforderlich

Modell	Vorratsbehälterabdeckung BF 100	Vorratsbehälterabdeckung BF 150	Vorratsbehälterabdeckung BF 250	Vorratsbehälterabdeckung BF 250
Außenmaße B x T x H	560 x 625 x 30 mm	960 x 625 x 30 mm	1200 x 625 x 30 mm	1200 x 625 x 30 mm
Artikelnummer	432.0010	432.0015	432.0025	432.0025
UVP in €	213,00	313,00	395,00	395,00
Artikelnummer	4340.2020	4340.3020	4340.4065	4340.4070
Paket-Preis* in €	6.721,00	7.470,00	7.710,00	9.498,00

* Paket-Preis bestehend aus Eiswürfelbereiter mit Vorratsbehälter und Abdeckung



Download im App Store

IOS:

Android:



ICEWORLD APP: PROGRAMMIERBARE EISPRODUKTION PER SMARTPHONE

SOLID PRO-SERIE

Ganz gleich, ob als Zutat in fruchtigen Cocktails, zum Kühlen von Champagner oder zur Präsentation von Speisefisch: Eiswürfel und Flockeneis sind ein unverzichtbarer Bestandteil in Gastronomie und Gewerbe. Unser luftgekühlter Eiswürfelbereiter produziert 20 g Eiswürfel als Vollwürfel. Seine vollautomatische Produktionssteuerung mit elektronischem Kontrollsystem mit Behälterfüllkontrolle und automatischem Produktionsstopp gewährleistet einen einfachen Betrieb des Gerätes. Steuerbar auch mit der Iceworld App, welche im Google Store und App Store zum Download bereitsteht. Mit dieser App ist es möglich, die Eiswürfelproduktion, Füllmenge des Behälters sowie Eisdicke zu nivellieren, aber auch bis zu 10 HACCP Alarme auszulesen. Auch bietet Ihnen unser Eiswürfelbereiter der Serie Solid Pro einen separat aufrufbaren Reinigungszyklus. Unser Eiswürfelbereiter ist natürlich nicht nur in luftgekühlter, sondern auch in wassergekühlter Ausführung lieferbar und je nach Modell einbaufähig.

Die neue Iceworld APP ermöglicht die Steuerung jeder einzelnen Maschine per Bluetooth oder WLAN.

Hauptfunktionen im Überblick:

- ◆ Programmierte Eisproduktion: Starten Sie Produktionszyklen für exakt definierte Eis-Mengen und legen Sie fest, wann das Eis verfügbar sein soll.
- ◆ Remote-Steuerung: Überwachen Sie den aktuellen Maschinenstatus und passen Sie den Lagerbestand an, ohne die Maschine öffnen zu müssen.
- ◆ Optimierung der Produktion: Minimieren Sie Abfälle und gewährleisten Sie stets frisches Eis, wodurch das Risiko einer bakteriellen Vermehrung reduziert wird.
- ◆ Hygiene und Reinigung: Aktivieren und überwachen Sie Waschzyklen, um die optimale Hygiene Ihrer Eismaschine sicherzustellen.
- ◆ Fehlermeldungen: Werden in der App angezeigt und somit kann der Kundendienst bereits vor Eintreffen über den Status informiert werden, um Servicekosten zu minimieren.

Mit nur einer Berührung auf Ihrem Smartphone wird die Verwaltung Ihrer Eisproduktion so einfach wie nie zuvor.



Solid Pro-Serie



Eiswürfelbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem

- ◆ Produktion von Vollkegel 35 x 37 x 32 mm (B x T x H) = 20 g (Solid Pro 22, 32, 42, 52, 72, 92) oder
- ◆ Produktion von Vollkegel 45 x 39 x 46 mm (B x T x H) = 40 g (Solid Pro 34, 44, 74, 94)
- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Gebläsesteuerung des Verflüssigers bei niedrigen Temperaturen
- ◆ Touchcontrol
- ◆ Akustische und optische Alarmanzeige
- ◆ Iceworld App in Google Play oder App Store zum Download
- ◆ Mit Iceworld App Features: Justierung Behälterfüllmenge, Eiswürfelgewicht, Auslesen der letzten 10 HACCP Alarme, Start des Reinigungszyklus
- ◆ Einfacher Softwareupdate mittels USB-Anschluss
- ◆ Auslesen der HACCP Alarme über USB
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl AISI 441
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Separat schaltbarer Reinigungszyklus
- ◆ Integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Wassergekühlte Ausführung ab Solid 32/34 auf Anfrage lieferbar
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschluss Schlauch, Stutzen für Abwasseranschluss



Solid Pro 22



Solid Pro 32



Solid Pro 42



Solid Pro 52



Solid Pro 72



Solid Pro 92

Modell	Solid Pro 22	Solid Pro 32	Solid Pro 42	Solid Pro 52	Solid Pro 72	Solid Pro 92
Ausführung	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g	Vollwürfel 20 g
B x T x H	340 x 480 x 600 mm	400 x 540 x 690 mm	500 x 540 x 690 mm	500 x 580 x 800 mm	700 x 580 x 995 mm	700 x 580 x 995 mm
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Tagesleistung	28 kg / 24 h	38 kg / 24 h	46 kg / 24 h	54 kg / 24 h	70 kg / 24 h	86 kg / 24 h
Vorratsbehälter	6,5 kg ca. 325 Stück	11,5 kg ca. 575 Stück	15 kg ca. 750 Stück	22 kg ca. 1100 Stück	42 kg ca. 2100 Stück	42 kg ca. 2100 Stück
Gewicht	30 kg	34 kg	38 kg	42 kg	49 kg	54 kg
Artikelnummer	44.0028	44.0038	44.0046	44.0054	44.0070	44.0090
UVP in €	1.628,00	1.837,00	2.013,00	2.288,00	2.893,00	3.168,00

Modell	Solid Pro 34	Solid Pro 44	Solid Pro 74	Solid Pro 94
Ausführung	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g	Vollwürfel 40 g
B x T x H	400 x 540 x 704	500 x 540 x 704	700 x 580 x 1009	700 x 580 x 1009
Anschlusswert	230 V	230 V	230 V	230 V
Tagesleistung	38 kg / 24 h	46 kg / 24 h	70 kg / 24 h	86 kg / 24 h
Vorratsbehälter	11,5 kg ca. 287 Stück	15 kg ca. 375 Stück	42 kg ca. 1050 Stück	42 kg ca. 1050 Stück
Gewicht	34 kg	38 kg	49 kg	54 kg
Artikelnummer	44.0138	44.0146	44.0170	44.0190
UVP in €	1.837,00	2.013,00	2.893,00	3.168,00

Tiefkühlchränke 2

NEU

R 290

**SWS
PLANBAR**

FEB 90

FEB 155

Vorratsbehälter FEB 105

Flockeneisbereiter FEB

Mit Luftkühlung und Sprühsystem

- ◆ Vollautomatische Produktionssteuerung
- ◆ Gebläsesteuerung des Verflüssigers bei niedrigen Temperaturen
- ◆ Touchcontrol
- ◆ Akustische und optische Alarmanzeige
- ◆ Iceworld App in Google Play oder App Store zum Download
- ◆ Mit Iceworld App Features: Justierung Behälterfüllmenge, Eiswürfelgewicht, Auslesen der letzten 10 HACCP Alarme, Start des Reinigungszyklus
- ◆ Einfacher Softwareupdate mittels USB-Anschluss
- ◆ Auslesen der HACCP Alarme über USB
- ◆ Außenmaterial: Edelstahl AISI 441
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Separat schaltbarer Reinigungszyklus
- ◆ integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- ◆ Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Einfache Reinigung
- ◆ Herausnehmbarer und auswaschbarer Luftfilter
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Serienzubehör: Eisschaufel, Anschluss Schlauch, Stutzen für Abwasseranschluss

Vorratsbehälter FEB 105

Für FEB 155

- ◆ Füllmenge 129 kg
- ◆ Inklusive Abdeckung
- ◆ Höhenverstellbare Füße 135mm bis 185mm
- ◆ Schaufel aus antimikrobiellen Microban für bessere Hygiene
- ◆ Abflussrohr am Boden des Behälters um 360 ° drehbar
- ◆ Vollständig abnehmbare Türdichtung, um Eisschmelze zu reduzieren

Modell	FEB 90	FEB 155
Ausführung	inkl Vorratsbehälter	ohne Vorratsbehälter
B x T x H	500 x 597 x 694 mm	570 x 545 x 535 mm
Anschlusswert	230 V	230 V
Tagesleistung	90 kg / 24 h	165 kg / 24 h
Vorratsbehälter	18 kg	ohne Vorratsbehälter
Kältemittel	R 290	R 290
Gewicht	48 kg	55 kg
Artikelnummer	44.0095	44.0165
UVP in €	3.983,00	4.690,00

Modell	Vorratsbehälter FEB 105
Ausführung	inkl. Abdeckung, für FEB 155
B x T x H	568 x 848 x 1048 mm
Vorratsbehälter	129 kg
Gewicht	36 kg
Artikelnummer	44.0105
UVP in €	1.398,00



Jetzt Flyer
downloaden!

KÜHL- UND TIEFKÜHLZELLEN

BEVORRATUNG VON GROßEN MENGEN AN LEBENSMITTELN

Geht es um große Mengen an Kühl- oder Tiefkühlgut, die über das Fassungsvermögen eines normalen Kühl- oder Tiefkühlschranks hinausgehen, so fällt die Wahl häufig auf Kühl- oder Tiefkühlzellen. Wir unterscheiden zwischen zwei Systemen. Das Standard-system mit den sogenannten EVO-Zellen, sowie das individuell planbare Multisystem.

Die EVO-Serie bieten wir in drei Isolierungsstärken (80 mm, 100 mm, 160 mm) an und ermöglichen eine schnelle Montage durch die direkte Befestigung der senkrechten und waagrechten Paneele. Die Multi-Zelle (100 mm) zeichnet sich vor allem durch seine hohe Flexibilität aus. Das Baukastenprinzip ermöglicht verschiedene Optionen im Bereich Boden, Decke, Wände und der damit verbundenen Auswahl an verschiedenen Maßen. Sie sind unendlich erweiter- und miteinander kombinierbar. Um das Volumen der Zellen zu berechnen, wird im Regelfall der durchschnittliche Verbrauch von drei Tagen zu Grunde gelegt.

STANDORTWAHL

Da dem Innenraum der Zelle im laufenden Betrieb Wärme entzogen wird, ist es notwendig, für eine ausreichende Be- und Entlüftung in Form von Zu- und Abluftmöglichkeiten am Aufstellort zu sorgen. Hier kann es ratsam sein, die Kühlzelle mit einer Unterbodenbelüftung auszustatten.

Bei einer Tiefkühlzelle ist diese auf jeden Fall zu empfehlen. KBS bietet sie daher immer im Paket mit an. Zusätzlich kann es notwendig sein, den Boden gegen Gefrieren zu schützen. Um die Leistungsfähigkeit des Aggregats zu gewährleisten, sollte ein Aufstellungsort mit möglichst geringer Umgebungstemperatur und relativer Luftfeuchte gewählt werden.

WAHL DES AGGREGATES

Das Kälteaggregat muss je nach Standort und geplanter Nutzung gewählt werden. Hier gilt es zwischen Huckepack- und Stopferaggregat sowie dem Anschluss an eine externe Kälteanlage zu unterscheiden. Stopferaggregate sind für den Decken- oder Wandeinbau erhältlich. Ab Seite 111 finden Sie die entsprechenden Aggregate.

Für die Wahl sind auch die Raumhöhe und der Platz um die Zelle herum von Bedeutung. Je nach Aggregat variiert dieser Bedarf. Auf jeden Fall muss das Aggregat so angebracht werden, dass es in keine Laufwege hineinragt und ausreichend Platz für die Luftzirkulation hat. Durch ein speziell für Kühlzellen entwickeltes Regalsystem kann der vorhandene Platz optimal genutzt werden. Die passenden Regaltypen sind auf Seite 104 beschrieben und jeweils bei den entsprechenden Kühl- bzw. Tiefkühlzellen mit angegeben.

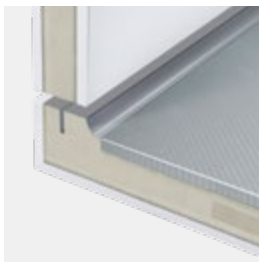
Mit 80 mm starker Isolierung



Kühlzelle EVO80-Serie

Kühlzelle, Boden mit grauer R9 kunststoffbeschichteter Antirutschfolie

- ◆ Graue abgerundete Innenecken R10 für bessere Hygiene
- ◆ Boden für max. gleichmäßig verteilte statische Last von 1500 kg/m², konzentriert 100 kg / 50 cm², nicht befahrbar
- ◆ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ◆ Isolierung 80 mm
- ◆ k-Wert: 0,29 W/m²
- ◆ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ◆ Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ◆ Tür mit Schloss und Paniksicherung
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 600 x 1900 mm für EVO80-01, EVO80-02 und EVO80-06
- ◆ Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm für alle anderen Kühlzellen
- ◆ Tür halbaufliegend
- ◆ Türanschlag rechts, wechselbar
- ◆ Türgriff für Rechts- und Linksanschlag verwendbar
- ◆ Tür nur in der langen Seite gemäß Skizzen montierbar
- ◆ Unterbodenbelüftung gegen Mehrpreis lieferbar



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius



Boden begehbar



Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Werkseitiger Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001	96,00 pro Meter
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*, S.112-113	999.0002	174,00 pro Einheit
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*, S.112-113	999.0003	194,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (außer für EVO80-01,-02,-06)	82.8079	329,00
Streifenvorhang zur Energieeinsparung (nur für EVO80-01,-02,-06)	82.8077	296,00
Drehgriff für EVO80-Serie-Zelle (Einbau werkseitig, dann kein Türwechsel vor Ort möglich)	82.8078	160,00
1 Bodenunterbelüftungsplatte (notwendige Anzahl anfragen)	925.0009	15,00 / Stück

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- ◆ Außenhöhe 2.180 mm
- ◆ Innenhöhe 2.020 mm
- ◆ Tür für die Modelle EVO80-01, EVO80-02 und EVO80-06 ist 600 mm breit, bei allen anderen Modellen 800 mm breit. Höhe der Tür ist immer 2000 mm (Position der Tür – Grafik ganz oben)

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben
Außen- und Innentiefe blaue Kästen links
 (Maße jeweils in Millimeter)

Ausstellungsfläche obere Zahl
Zellvolumen untere Zahl

Regal

- ◆ Tiefe 400 mm
- ◆ Höhe 1600 mm
- ◆ 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

Regaleinrichtung für alle Kühl- und Tiefkühlzellen

Regaleinrichtung L-Form (gerade Form für Modell EVO80-01, EVO100-01 und Multi100-01)

- ◆ Material Aluminium eloxiert und PVC
- ◆ Einsatzbereich von -40 °C bis +40 °C
- ◆ Regalböden aus lebensmittelechtem PVC
- ◆ Pro Regaleinheit 4 Regalböden
- ◆ Maximale Bodenbelastung (je Boden) 75 kg bei gleichmäßiger Lastenverteilung
- ◆ Bei Einzelaufstellung bis max. 150 kg
- ◆ Regalständer mit herausdrehbaren Ausgleichsfüßen



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



Maße EVO80-Serie

Außen-/Innenmaße	1380 / 1220 mm			1580 / 1420 mm			1980 / 1820 mm			2180 / 2020 mm			2580 / 2420 mm		
	490	600	290	490	600	490	690	800	490	890	800	490	1090	800	690

1380 / 1220 mm	EVO80-01		EVO80-02		EVO80-03		EVO80-04		EVO80-05	
		1140	1340	840	840	840	840	1540	940	940
	1,44 m ² 3,10 m ³	1,68 m ² 3,60 m ³	740	2,16 m ² 4,60 m ³	740	2,16 m ² 4,60 m ³	2,40 m ² 5,10 m ³	2,88 m ² 6,10 m ³	2,88 m ² 6,10 m ³	
Kühlzelle	Art.-Nr. 918.0017 UVP 3.465,00 €	Art.-Nr. 918.0027 UVP 3.698,00 €	Art.-Nr. 918.0037 UVP 3.898,00 €	Art.-Nr. 918.0047 UVP 4.216,00 €	Art.-Nr. 918.0057 UVP 4.722,00 €					
Regal	Art.-Nr. 130.1117 UVP 503,00 €	Art.-Nr. 130.1217 UVP 864,00 €	Art.-Nr. 130.1317 UVP 1.014,00 €	Art.-Nr. 130.1417 UVP 975,00 €	Art.-Nr. 130.1517 UVP 1.185,00 €					
Kühlaggregat	Art.-Nr. 60.6090 UVP 2.123,00 €	Art.-Nr. 60.6090 UVP 2.123,00 €	Art.-Nr. 60.6090 UVP 2.123,00 €	Art.-Nr. 60.6091 UVP 2.314,00 €	Art.-Nr. 60.6091 UVP 2.314,00 €					
PAKET-PREIS	Art.-Nr. 918.4017 UVP 5.779,00 €	Art.-Nr. 918.4027 UVP 6.281,00 €	Art.-Nr. 918.4037 UVP 6.527,00 €	Art.-Nr. 918.4047 UVP 6.865,00 €	Art.-Nr. 918.4057 UVP 7.498,00 €					

1580 / 1420 mm	EVO80-06		EVO80-07		EVO80-08		EVO80-09	
		1340	840	840	840	840	1540	940
	1,96 m ² 4,20 m ³	940	2,52 m ² 5,30 m ³	940	2,52 m ² 5,30 m ³	2,80 m ² 5,90 m ³	3,36 m ² 7,10 m ³	3,36 m ² 7,10 m ³
Kühlzelle	Art.-Nr. 918.0067 UVP 3.999,00 €	Art.-Nr. 918.0077 UVP 4.226,00 €	Art.-Nr. 918.0087 UVP 4.438,00 €	Art.-Nr. 918.0097 UVP 4.909,00 €				
Regal	Art.-Nr. 130.1617 UVP 893,00 €	Art.-Nr. 130.1717 UVP 1.028,00 €	Art.-Nr. 130.1817 UVP 1.020,00 €	Art.-Nr. 130.1917 UVP 1.247,00 €				
Kühlaggregat	Art.-Nr. 60.6090 UVP 2.123,00 €	Art.-Nr. 60.6091 UVP 2.314,00 €	Art.-Nr. 60.6091 UVP 2.314,00 €	Art.-Nr. 60.6091 UVP 2.314,00 €				
PAKET-PREIS	Art.-Nr. 918.4067 UVP 6.479,00 €	Art.-Nr. 916.4077 UVP 6.978,00 €	Art.-Nr. 918.4087 UVP 7.099,00 €	Art.-Nr. 918.4097 UVP 7.729,00 €				



Bodenunterbelüftungsplatte optional

1980 / 1820 mm	EVO80-10		EVO80-11		EVO80-12		
		840	840	840	840	940	940
	1340	3,24 m ² 6,80 m ³	840	3,60 m ² 7,50 m ³	840	4,32 m ² 9,00 m ³	840
Kühlzelle	Art.-Nr. 918.0107 UVP 4.416,00 €	Art.-Nr. 918.0117 UVP 4.716,00 €	Art.-Nr. 918.0127 UVP 5.211,00 €				
Regal	Art.-Nr. 130.1017 UVP 1.191,00 €	Art.-Nr. 130.2117 UVP 1.226,00 €	Art.-Nr. 130.2217 UVP 1.427,00 €				
Tiefkühlaggregat	Art.-Nr. 60.6091 UVP 2.314,00 €	Art.-Nr. 60.6092 UVP 2.599,00 €	Art.-Nr. 60.6092 UVP 2.599,00 €				
PAKET-PREIS	Art.-Nr. 918.4107 UVP 7.321,00 €	Art.-Nr. 918.4117 UVP 7.876,00 €	Art.-Nr. 918.4127 UVP 8.436,00 €				

Mit 100 mm starker Isolierung



Tiefkühlzelle EV0100 mit Drehgriff

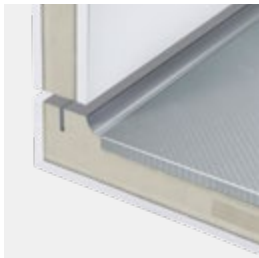
Tiefkühlzelle EV0100-Serie

100 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefroster Waren

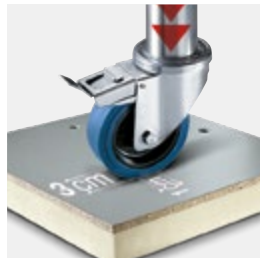
- ♦ Mit halbaufhängender Tür 800 x 1900 H, mit Türrahmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste
- ♦ Inkl. Entlüftungsventil
- ♦ Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- ♦ Isolierung 100 mm, k-Wert: 0,23 W/m²K
- ♦ Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- ♦ Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- ♦ Boden mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- ♦ Boden mit grauer R9 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- ♦ Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- ♦ Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 4 cm²
- ♦ Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- ♦ Unterdruckventil, beheizt
- ♦ Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- ♦ Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- ♦ Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan



Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen.



Boden- und Deckenpaneele mit abgerundetem integriertem Radius



Boden befahrbar, max. 90 kg

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Werkseitiger Paneelenausschnitt (Wand oder Decke)*	999.0001	96,00 pro Meter
Werkseitiger Ausschnitt an Decke für Aggregat (Deckenstopferaggregat)*, S.112-113	999.0002	174,00 pro Einheit
Werkseitiger Ausschnitt an Wand für Aggregat (Wandstopfer- oder Huckepackaggregat)*, S.112-113	999.0003	194,00 pro Einheit
Streifenvorhang zur Energieeinsparung	82.8079	329,00

* Beim Einbau eines Aggregates von KBS Gastrotechnik

Technische Daten

Kühlzelle

- ♦ Außenhöhe 2.260 mm inklusive Unterbelüftungsplatten
- ♦ Innenhöhe 2.020 mm
- ♦ Die Tür ist immer B 800 x H 1.900 mm

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben

Außen- und Innentiefe blaue Kästen links (Maße jeweils in Millimeter)

Ausstellungsfläche obere Zahl

Zellvolumen untere Zahl

Regal

- ♦ Tiefe 400 mm
- ♦ Höhe 1600 mm
- ♦ 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.

Regaleinrichtung für alle Kühl- und Tiefkühlzellen

Regaleinrichtung L-Form

(gerade Form für Modell EV080-01, EV0100-01 und Multi100-01)

- ♦ Material Aluminium eloxiert und PVC
- ♦ Einsatzbereich von -40 °C bis +40 °C
- ♦ Regalböden aus lebensmittelechtem PVC
- ♦ Pro Regaleinheit 4 Regalböden
- ♦ Maximale Bodenbelastung (je Boden) 75 kg bei gleichmäßiger Lastenverteilung
- ♦ Bei Einzelaufstellung bis max. 150 kg
- ♦ Regalständer mit herausdrehbaren Ausgleichsfüßen

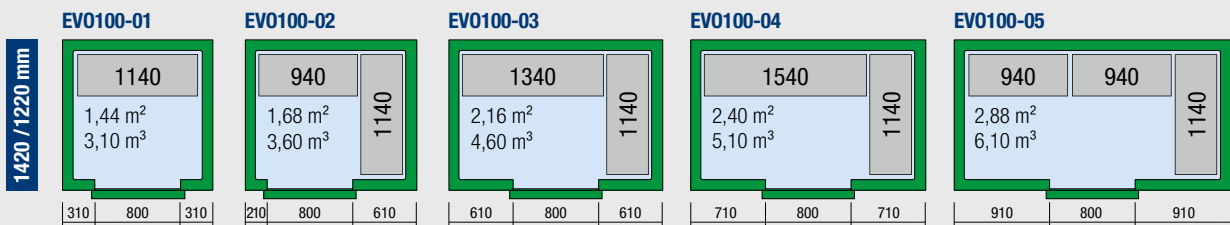
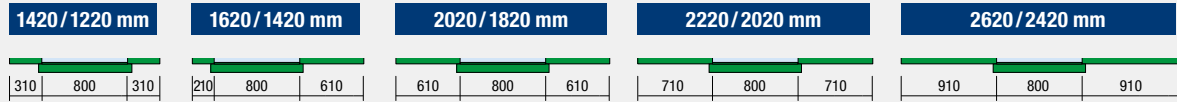


Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

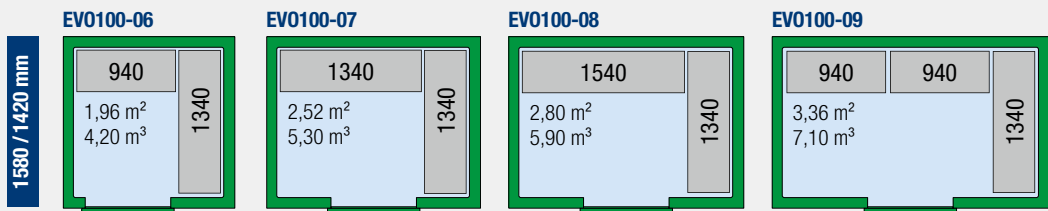


Maße EVO100-Serie

Außen-/Innenmaße



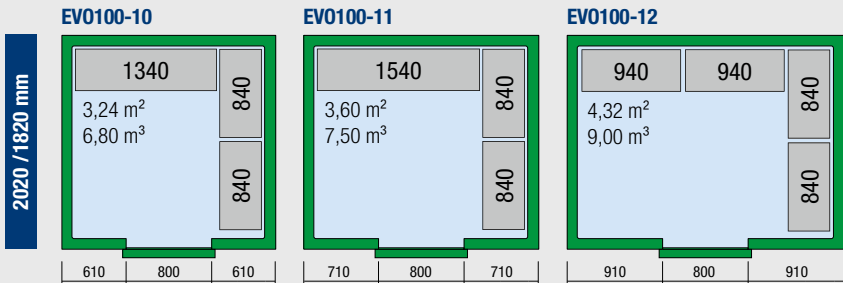
	EVO100-01	EVO100-02	EVO100-03	EVO100-04	EVO100-05
Kühlzelle	Art.-Nr. 919.1501 UVP 4.398,00 €	Art.-Nr. 919.1502 UVP 4.698,00 €	Art.-Nr. 919.1503 UVP 5.199,00 €	Art.-Nr. 919.1504 UVP 5.349,00 €	Art.-Nr. 919.1505 UVP 5.822,00 €
Regal	Art.-Nr. 130.1117 UVP 503,00 €	Art.-Nr. 132.1020 UVP 894,00 €	Art.-Nr. 132.1030 UVP 994,00 €	Art.-Nr. 130.1417 UVP 975,00 €	Art.-Nr. 130.1517 UVP 1.185,00 €



	EVO100-06	EVO100-07	EVO100-08	EVO100-09
Kühlzelle	Art.-Nr. 919.1506 UVP 4.898,00 €	Art.-Nr. 919.1507 UVP 5.390,00 €	Art.-Nr. 919.1508 UVP 5.524,00 €	Art.-Nr. 919.1509 UVP 6.251,00 €
Regal	Art.-Nr. 132.1060 UVP 948,00 €	Art.-Nr. 132.1070 UVP 1.029,00 €	Art.-Nr. 130.1817 UVP 1.020,00 €	Art.-Nr. 130.1917 UVP 1.247,00 €



Bodenunterbelüftungsplatte
Tiefkühlzelle inklusive



	EVO100-10	EVO100-11	EVO100-12
Kühlzelle	Art.-Nr. 919.1510 UVP 6.188,00 €	Art.-Nr. 919.1511 UVP 6.248,00 €	Art.-Nr. 919.1512 UVP 6.953,00 €
Regal	Art.-Nr. 132.1100 UVP 1.243,00 €	Art.-Nr. 130.2117 UVP 1.226,00 €	Art.-Nr. 130.2217 UVP 1.427,00 €

Mit 160 mm starker Isolierung



Tiefkühlzelle EVO160-Serie

160 mm isolierte Zelle zur Lagerung vorgefrosterter Waren

- Mit halbaufhängender Tür 800 x 1900 H, mit Türrahmenheizung, Drehgriff und Notöffnungstaste
- Inkl. Entlüftungsventil
- Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- Isolierung 160 mm, k-Wert: 0,14 W/m²K
- Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- Exzentrische Doppelleffekthaken für leichte Montage
- Boden mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- Boden mit grauer R10 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- Unterdruckventil, beheizt
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- Türanschlag rechts, nur werkseitig wechselbar
- Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan



Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen.



Tiefkühlzelle EVO160 mit Drehgriff

Zubehör siehe Seite 104

Legende – technische Daten

EVO160-Zelle

- Außenhöhe 2.380 mm inklusive Bodenunterbelüftungsplatten
- Innenhöhe 2.020 mm
- Die Tür ist immer B 800 x H 1.900 mm (Position der Tür – Grafik ganz oben)

Außen- und Innenbreite blaue Kästen oben

Außen- und Innentiefe blaue Kästen links (Maße jeweils in Millimeter)

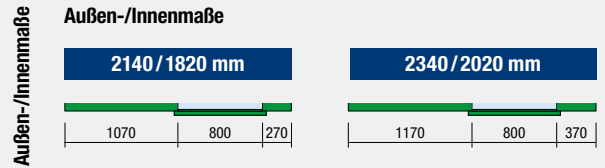
Ausstellungsfläche obere Zahl

Zellvolumen untere Zahl

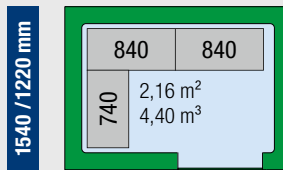
Regal

- Tiefe 400 mm
- Höhe 1600 mm
- 4 Böden pro Regal

In der Grafik zeigen die grauen Kästen die jeweilige Breite des Regals in Millimeter.



EVO160-03

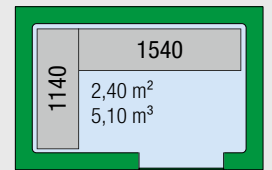


Tiefkühlzelle Art.-Nr. 925.0030
UVP 6.399,00 €

Regal Art.-Nr. 130.1317
UVP 1.014,00 €

Tiefkühlaggregat Art.-Nr. 6111.2014
UVP 4.221,00 €

EVO160-04

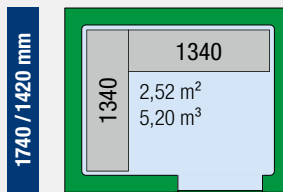


Tiefkühlzelle Art.-Nr. 925.0040
UVP 6.599,00 €

Regal Art.-Nr. 131.0040
UVP 1.009,00 €

Tiefkühlaggregat Art.-Nr. 6111.2015
UVP 4.334,00 €

EVO160-09

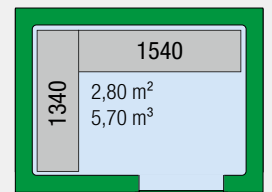


Tiefkühlzelle Art.-Nr. 925.0090
UVP 7.094,00 €

Regal Art.-Nr. 131.0090
UVP 1.009,00 €

Tiefkühlaggregat Art.-Nr. 6111.2015
UVP 4.334,00 €

EVO160-10

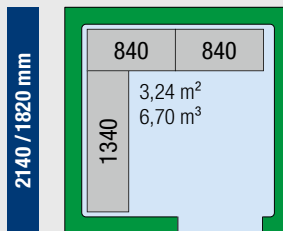


Tiefkühlzelle Art.-Nr. 925.0100
UVP 7.257,00 €

Regal Art.-Nr. 131.0100
UVP 1.041,00 €

Tiefkühlaggregat Art.-Nr. 6111.2015
UVP 4.334,00 €

EVO160-14



Tiefkühlzelle Art.-Nr. 925.0140
UVP 7.945,00 €

Regal Art.-Nr. 130.1017
UVP 1.191,00 €

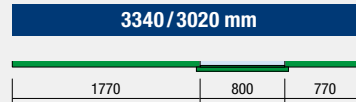
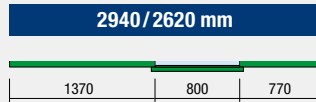
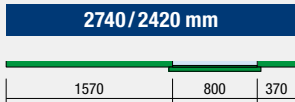
Tiefkühlaggregat Art.-Nr. 6111.2015
UVP 4.334,00 €



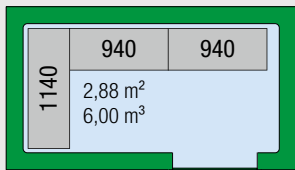
Bodenunterbelüftungsplatte Tiefkühlzelle inklusive



Maße EVO160-Serie

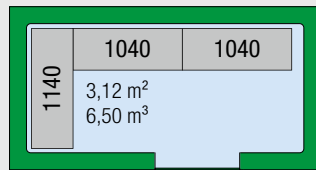


EVO160-05



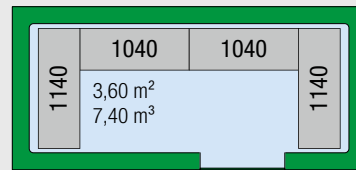
Art.-Nr. 925.0050
UVP 7.498,00 €
 Art.-Nr. 131.0050
UVP 1.189,00 €
 Art.-Nr. 6111.2015
UVP 4.334,00 €

EVO160-06



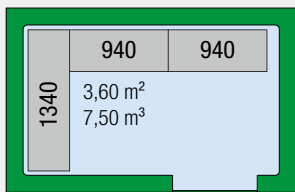
Art.-Nr. 925.0060
UVP 7.936,00 €
 Art.-Nr. 131.0060
UVP 1.240,00 €
 Art.-Nr. 6111.2015
UVP 4.334,00 €

EVO160-07



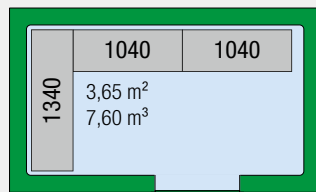
Art.-Nr. 925.0070
UVP 8.570,00 €
 Art.-Nr. 131.0070
UVP 1.348,00 €
 Art.-Nr. 6111.2016
UVP 4.698,00 €

EVO160-11



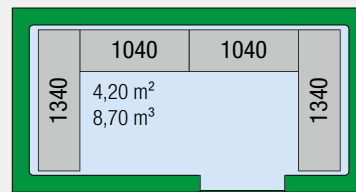
Art.-Nr. 925.0110
UVP 8.370,00 €
 Art.-Nr. 131.0110
UVP 1.240,00 €
 Art.-Nr. 6111.2015
UVP 4.334,00 €

EVO160-12



Art.-Nr. 925.0120
UVP 8.870,00 €
 Art.-Nr. 131.0120
UVP 1.285,00 €
 Art.-Nr. 6111.2016
UVP 4.698,00 €

EVO160-13



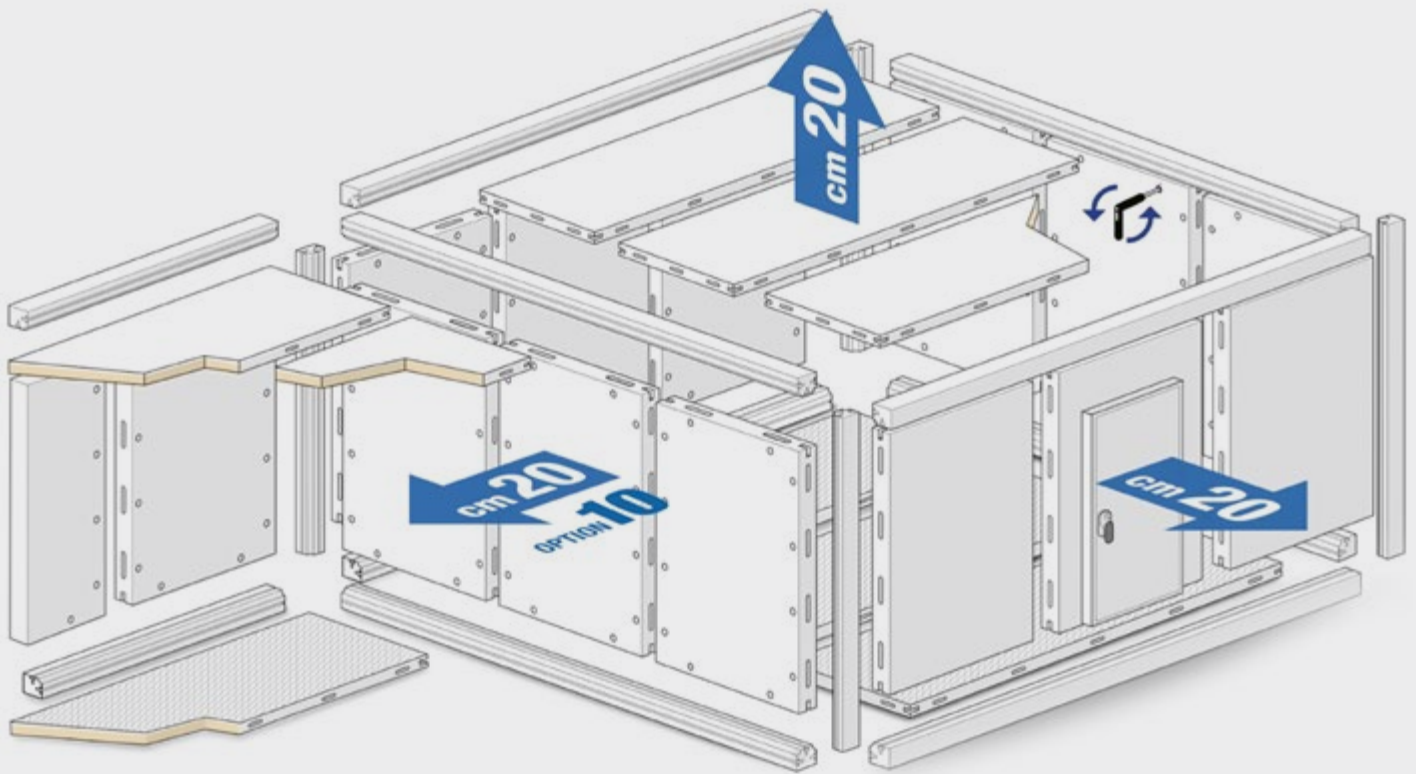
Art.-Nr. 925.0130
UVP 9.489,00 €
 Art.-Nr. 131.0130
UVP 1.358,00 €
 Art.-Nr. 6111.2016
UVP 4.698,00 €

Aggregate für Tiefkühlzellen

Diese Stopfer-Aggregate speziell für die EVO160-Serie verfügen über einen Spezialrahmen und haben darüber hinaus die gleichen Eigenschaften wie die HA-TK Serie auf Seite 112.

Regaleinrichtungen – Ausführliche Informationen finden Sie auf Seite 104

Modell	SAW-TK 4 für EVO160-03	SAW-TK 7 für EVO160-04 bis -11, -14	SAW-TK 9 für EVO160-12 und -13
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 690 W	230 V / 910 W	230 V / 940 W
Kühlraumgröße max.	4,6 m³	7,4 m³	9,1 m³
Bruttogewicht	57 kg	57 kg	67 kg
Artikelnummer	6111.2014	6111.2015	6111.2016
UVP in €	4.221,00	4.334,00	4.698,00



MULTISYSTEM FÜR INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

MAßGESCHNEIDERTE KONZEPTE

Wenn Sie größere Zellen benötigen, Kühl- und Tiefkühlzellen in verschiedenen Maßen miteinander kombinieren wollen oder sonstige besondere Anforderungen haben, können wir Ihnen mit dem Multisystem eine maßgeschneiderte Lösung anbieten. Auch dazu haben wir jeweils das optimale Aggregat.

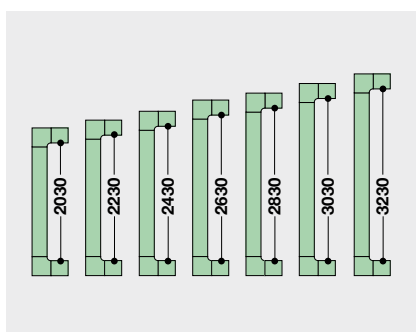
Beispielhafte Umsetzung auf Seite 110.

Eckprofile

Die Eckprofile bestehen aus zwei mit Polyurethan gefüllten Blechschalen und einem universellen Befestigungssystem. So gibt es auch an den kritischen Übergängen keine Kältebrücken.



Keine losen Eckstücke



Flexible Innenhöhen

Innenhöhen von 2030 bis 3230 mm möglich (Sonderanfertigungen bis maximal 4000 mm möglich)

Stärke der Isolierung

Isolierungsstärken von 80 bis 140 mm möglich

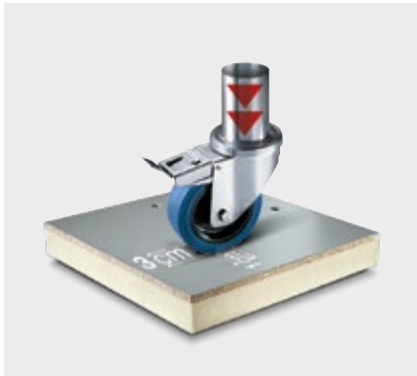
Optionen:

80 mm

100 mm

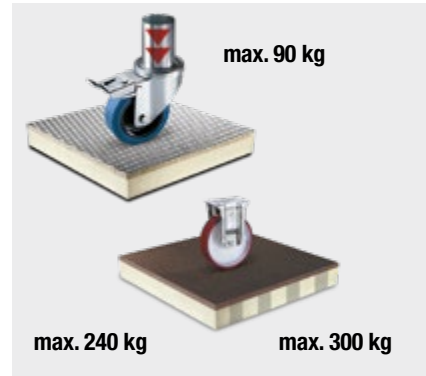
140 mm





Standardtrittfläche

Verzinktes Stahlblech mit hartem, rutschfestem 200 µm PVC-Film und 10 mm Spannplatte:
Für statische Last von max. 3000 kg/m²,
befahrbar mit max. 90 kg pro Gummirad,
bei einer Mindestauflagefläche von 3 cm².



Weitere Bodenoptionen

Rutschfester CNS für maximal 90 kg pro Gummirad oder gepresstes Phenollaminat mit zusätzlich Verstärkung für max. Tragfähigkeit von 240 kg bzw. 300 kg pro hartem Rad.



Griff

Drehgriff mit Schloss und Paniksicherung



Dreh- oder Schiebetür

In vielen verschiedenen Breiten und Höhen, Einbau mit exzentrischen Doppellefthaken. Bei Tiefkühlzellen mit Türrahmenheizung, Sichtfenster möglich



Bodenunterbelüftungsplatte

Tiefkühlzelle inklusive

PL	Standard
IX	
PX	
Sanisteel	

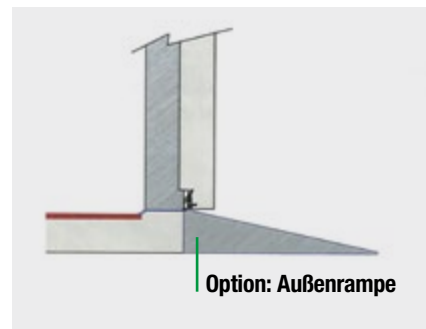
Optionen zur Wandbeschichtung

PL: Verzinktes Stahlblech mit weißem, hartem, 120 µm starkem PVC-Film
IX: BLECH aus CNS 1.4301 mit Feinschliff
PX: Blech aus CNS 1.4301 mit weißem, hartem, 120 µm starkem PVC-Film.
Sanisteel: verzinktes, kunststoffbeschichtetes Stahlblech mit antibakteriellem PVC-Film



Innenbeleuchtung

Standard Schiffsleuchte oder LED Lampe je nach Aggregat



Optionen zur Schwellegestaltung

Innen- und /oder Außenrampe
Innen bodenbündig oder Außen in versenktem Boden

Option: Außenrampe

Legende – technische Daten

Tiefkühlzelle

- Außenhöhe 2270 mm inklusive Unterbelüftungsplatten
- Innenhöhe 2030 mm
- Die Tür ist immer B 800 x H 1900 mm

Option Streifenvorhang

Streifenvorhang zur Reduzierung des Kälteverlustes; insbesondere bei Tiefkühlzellen sinnvoll



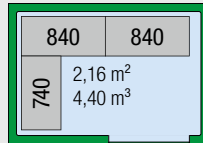


Maße Multi100-Serie

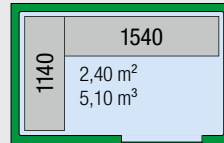
Außen-/Innenmaße

2030/1830 mm			2230/2030 mm			2630/2430 mm			2830/2630 mm			3230/3030 mm		
1015	800	215	1115	800	315	1515	800	315	1315	800	715	2115	800	315

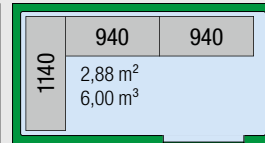
Multi100-03



Multi100-04



Multi100-05



Tiefkühlzelle

Art.-Nr. 919.0307
UVP 4.985,00 €

Art.-Nr. 919.0407
UVP 5.192,00 €

Art.-Nr. 919.0507
UVP 5.474,00 €

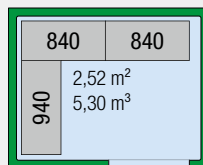
Regal

Art.-Nr. 130.1317
UVP 1.014,00 €

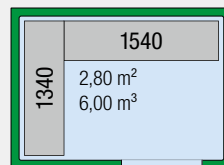
Art.-Nr. 130.1417
UVP 975,00 €

Art.-Nr. 130.1517
UVP 1.185,00 €

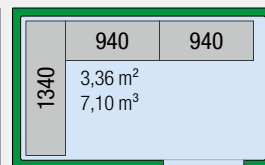
Multi100-07



Multi100-08



Multi100-09



Tiefkühlzelle

Art.-Nr. 919.0707
UVP 5.288,00 €

Art.-Nr. 919.0807
UVP 5.363,00 €

Art.-Nr. 919.0907
UVP 5.948,00 €

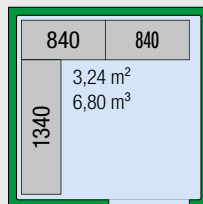
Regal

Art.-Nr. 130.1717
UVP 1.028,00 €

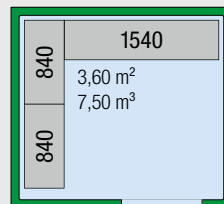
Art.-Nr. 130.1817
UVP 1.020,00 €

Art.-Nr. 130.1917
UVP 1.247,00 €

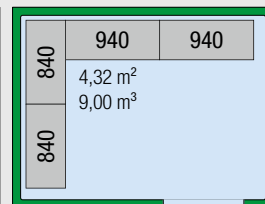
Multi100-10



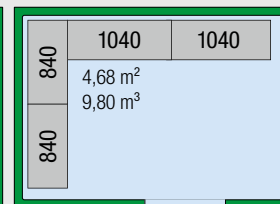
Multi100-11



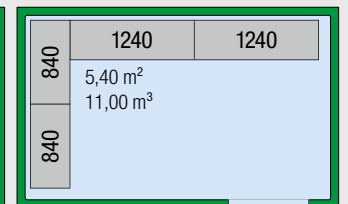
Multi100-12



Multi100-13



Multi100-14



Tiefkühlzelle

Art.-Nr. 919.1007
UVP 5.698,00 €

Art.-Nr. 919.1107
UVP 5.849,00 €

Art.-Nr. 919.1207
UVP 6.345,00 €

Art.-Nr. 919.1307
UVP 6.888,00 €

Art.-Nr. 919.1407
UVP 7.343,00 €

Regal

Art.-Nr. 130.1017
UVP 1.191,00 €

Art.-Nr. 130.2117
UVP 1.226,00 €

Art.-Nr. 130.2217
UVP 1.427,00 €

Art.-Nr. 130.2317
UVP 1.531,00 €

Art.-Nr. 130.2417
UVP 1.576,00 €

Tiefkühlzelle Multi100-Serie

Tiefkühlzelle zur Lagerung vorgefroster Waren, basierend auf dem Multisystem, erklärt auf Seite 108-109

- Innen- und Außenmaterial: Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
- Isolierung 100 mm
- k-Wert: 0,23 W/m²
- Brandklasse B-s2, d0, nach EN 13501-1
- Exzentrische Doppellefthaken für leichte Montage
- Bodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Reinigung, Türschwelle bodenbündig
- Boden mit grauer R9 200 Mikron kunststoffbeschichteter Antirutschfolie
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m²
- Bei dynamischer Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- Inklusive Bodenunterbelüftungsplatten, Lieferung mit Verlegeplan
- Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- Unterdruckventil, beheizt
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010
- Tür mit Schloss und Paniksicherung
- Türrahmenheizung
- Türlichtenmaß (B x H) 800 x 1900 mm
- Türanschlag rechts



Für alle Modelle ist bauseitig bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen.



SA-K und SA-TK Serie

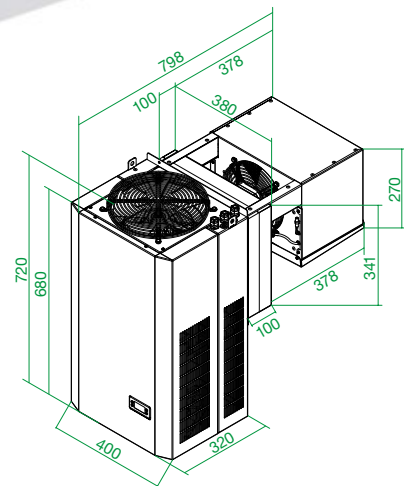


Stopfer-Aggregat für Wandmontage

- ◆ Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Stahlblech, weiß
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Anschlusskabel 1,5 m, mit Schukostecker
- ◆ Hermetischer Verdichter
- ◆ Ohne Beleuchtung
- ◆ Ventilatoren am Verflüssiger und Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Heißgas-Tauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale
- ◆ Tauwasser-Notüberlaufstutzen
- ◆ Einsatz nur für vorgekühlte (Kühlung) oder vorgefrosthete (Tiefkühlung) Waren



Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290



Tiefkühlchränke 2

Aggregate für Kühlzellen

Modell	SA-K 6	SA-K 8	SA-K 11	SA-K 14
Außenmaße B x T x H	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	960 x 750 x 990 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V/580 W	230 V/670 W	230 V/780 W	230 V/1540 W
Kühlraumgröße max.	5 m ³	7,3 m ³	9,6 m ³	14,4 m ³
Bruttogewicht	65 kg	66 kg	66 kg	112 kg
Artikelnummer	60.6090	60.6091	60.6092	60.6099
UVP in €	2.123,00	2.314,00	2.599,00	4.116,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SA-TK 4	SA-TK 6	SA-TK 10
Außenmaße B x T x H	400 x 798 x 720 mm	400 x 798 x 720 mm	960 x 750 x 990 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V/940 W	230 V/1000 W	230 V/1650 W
Kühlraumgröße max.	3,9 m ³	5,9 m ³	8,6 m ³
Bruttogewicht	66 kg	71 kg	112 kg
Artikelnummer	60.6093	60.6094	60.6100
UVP in €	2.682,00	2.751,00	4.284,00



Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

HA-K und HA-TK Serie

Huckepack-Aggregat für Wandmontage

- ◆ Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Stahlblech
- ◆ Easy Fix leicht abbaubare Verkleidung für schnellen Zugang zu den Komponenten
- ◆ Befestigungssatz zur Montage an der Zellenwand inkl. Dichtungsmörtel
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Funktion Smart Defrost
- ◆ Bluetooth Konnektivität
- ◆ Steuerung und Kontrolle über APP My I.D
- ◆ Anschlusskabel für BMS „Building Management System“ mit RS 485 Schnittstelle und ModBus RTU
- ◆ LED-Display mit Grafik und weißer Hintergrundbeleuchtung
- ◆ Sicherheitsdruckschalter Hochdruckseite
- ◆ Hoch- und Niederdrucksonden
- ◆ Türkontaktschalter
- ◆ LED-Zellenbeleuchtung mit Kabel 5 m
- ◆ Anschlusskabel 2,5 m mit Stecker CEE 16 A oder 32 A je nach Modell
- ◆ Hermetischer Verdichter mit thermischem Überlastschutz
- ◆ Elektronische Ventilatoren an Verflüssiger und Verdampfer
- ◆ Mechanisches Thermostatventil
- ◆ Heißgas-Tauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale
- ◆ Automatische Abtauwung
- ◆ Einsatz nur für vorgekühlte (Kühlung) oder vorgefrosthete (Tiefkühlung) Waren

Aggregate für Kühlzellen

Modell	HA-K 11	HA-K 13	HA-K 18
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728 mm	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C	+/-0 °C bis +10 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 540 W	230 V / 780 W	230 V / 990 W
Kühlraumgröße max.	8,2 m ³	11,8 m ³	15,2 m ³
Bruttogewicht	48 kg	50 kg	67 kg
Artikelnummer	60.6029	60.6039	60.6075
UVP in €	3.304,00	3.729,00	4.533,00

Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	HA-TK 7	HA-TK 11	HA-TK 14	HA-TK 18
Außenmaße B x T x H	421 x 876 x 728 mm	671 x 975 x 828 mm	671 x 975 x 828 mm	671 x 975 x 828 mm
Temperatur	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C	-15 °C bis -20 °C
UT	+32 °C	+32 °C	+32 °C	+32 °C
Anschlusswert	230 V / 910 W	230 V / 940 W	400 V / 1180 W	230 V / 1300 W
Kühlraumgröße max.	7,4 m ³	9,1 m ³	11,6 m ³	15,2 m ³
Bruttogewicht	57 kg	67 kg	71 kg	96 kg
Artikelnummer	60.6076	60.6077	60.6078	60.6079
UVP in €	4.188,00	4.464,00	4.844,00	5.317,00

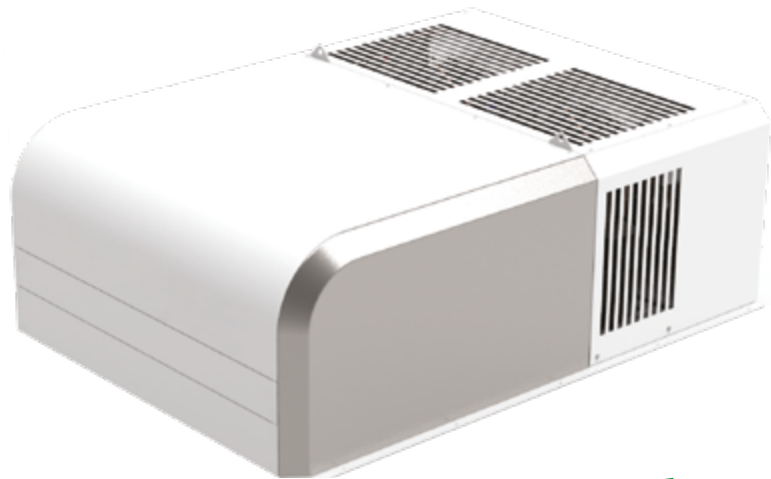


SAD-K und SAD-TK Serie



Stopfer-Aggregat für Deckeneinbau

- ◆ Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Blech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- ◆ Bluetooth Konnektivität
- ◆ Steuerung und Kontrolle über APP My I.D
- ◆ IoT-Verbindung zu einem bestehenden WLAN-Netz bzw. zum Mobilfunknetz
- ◆ RIV-OLUTION Steuerung mit erweiterten Einstellungsmöglichkeiten
- ◆ Modbus Verbindung für XWEB und weitere Fernüberwachungssysteme
- ◆ Fernschalttafel mit LED-Display und weißer Hintergrundbeleuchtung
- ◆ Leckage-Erkennungssystem
- ◆ Aufzeichnung der Betriebszustände der letzten 48 Stunden
- ◆ Aufzeichnung der Temperaturwerte der letzten 3 Monate
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Elektronische Ventilatoren am Verflüssiger und Verdampfer
- ◆ Optimierte Wärmeübertragung für eine hohe Energieeffizienz
- ◆ Drei auswählbare Abtaumodi: Intervall, Echtzeit und Bedarfsabtauung
- ◆ Hermetische Verdichter mit thermischem Überlastschutz
- ◆ Thermostatisches Expansionsventil
- ◆ Heißgastauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Funktion Smart Defrost und Leak Detector
- ◆ Sicherheitsdruckschalter Hochdruckseite
- ◆ Hoch- und Niederdrucksonden
- ◆ Türkontaktschalter
- ◆ LED-Zellenbeleuchtung mit Kabel 5 m
- ◆ Anschlusskabel 2,5 m mit blauem CEE Stecker
- ◆ Innenbeleuchtung vorhanden
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R290
- ◆ Easy Fix leicht abbaubare Verkleidung für schnellen Zugang zu den Komponenten inklusive Verdampfer
- ◆ Inklusive Verdampfer



Mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290

Tiefkühlschränke 2

Aggregate für Kühlzellen

Modell	SAD-K 08	SAD-K 09	SAD-K 13
Außenmaße BxTxH	700x1150x415 mm	700x1150x415 mm	700x1150x415 mm
Temperatur	+/- 0 °C	+/- 0 °C	+/- 0 °C
UT	32 °C	32 °C	32 °C
Anschlusswert	230 V / 395 W	230 V / 530 W	230 V / 570 W
Kühlraumgröße max.	6 m ³	8,4 m ³	9,7 m ³
Bruttogewicht	56 kg	65 kg	65 kg
Artikelnummer	60.6087	60.6088	60.6089
UVP in €	4.877,00	5.027,00	5.233,00

Kälteleistungstabellen zu den Aggregaten für Kühlzellen:



Kälteleistungstabellen zu den Aggregaten für Tiefkühlzellen:



Aggregate für Tiefkühlzellen

Modell	SAD-TK 05	SAD-TK 08	SAD-TK 13	SAD-TK 20
Außenmaße BxTxH	700x1150x415 mm	700x1150x415 mm	930x1275x440 mm	930x1275x440 mm
Temperatur	-20 °C	-20 °C	-20 °C	-20 °C
UT	32 °C	32 °C	32 °C	32 °C
Anschlusswert	230 V / 590 W	231 V / 810 W	232 V / 1.030 W	233 V / 1.230 W
Kühlraumgröße max.	5,6 m ³	8,3 m ³	10,9 m ³	20,5 m ³
Bruttogewicht	66 kg	73 kg	98 kg	111kg
Artikelnummer	60.6095	60.6096	60.6097	60.6098
UVP in €	5.221,00	5.662,00	6.932,00	8.546,00



Unterbaukühltisch Snack

Kühltisch mit abnehmbarer Arbeitsplatte
Seite 141

ab 2.667,- Euro

Sushi GN

Edelstahl Belegstation
für GN 1/3 bzw GN 1/2
Seite 116

ab 998,- Euro



KBS 260

Belegstation mit zwei Türen und für 5 GN 1/6 Schalen
Seite 117

ab 1.385,- Euro





3 SALADETTEN KÜHLAUFsätze KÜHLTISCHE

3 Kühlische

Belegstationen	116
Saladetten	118
Edelstahl-Kühlische	120
Bäckerei-Kühlische	128
Edelstahl-Tiefkühlische	129
Edelstahl-Kühlische Premiumline	130
Edelstahl-Kühlische für die Highend Küche	135
Pizza-Kühlische	136
Kühlaufsätze	139
Unterbauten	141

NEU  **LED**


Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	25,00



Sushi GN

Edelstahl Belegstation für GN 1/3 bzw GN 1/2

- ◆ Deckenverdampfer mit Tauwasserverdunstung
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Außenmaterial Kunststoff schwarz und Glas
- ◆ Innenmaterial CNS
- ◆ Temperatur 0 °C bis + 12 °C
- ◆ Klimaklasse 3 (+25 °C UT und 60 % RF)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ LED Innenbeleuchtung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Behältertiefe: 40mm
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ inkl. passende GN Schalen, 40 mm Tiefe

Modell	Belegstation Sushi 1210/ 4x GN1/3	Belegstation Sushi 1410/ 5x GN 1/3	Belegstation Sushi 1810/ 5x GN 1/2
Außenmaße B x T x H	1177 x 426 x 296 mm	1352 x 426 x 296 mm	1797 x 426 x 296 mm
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	630 kWh / Jahr	582 kWh / Jahr	781 kWh / Jahr
Inhalt	42 l	52 l	132 l
Anschlusswert	230 V / 190 W	230 V / 190 W	230 V / 190 W
Serienzubehör	4x 1/3 GN Schalen, 40 mm Tiefe	5x 1/3 GN Schalen, 40 mm Tiefe	5x 1/2 GN Schalen, 40 mm Tiefe
Gewicht	37 kg	41 kg	49 kg
Artikelnummer	916.1205	916.1405	916.1805
UVP in €	998,00	1.058,00	1.128,00

 **LED**


Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
GN-Behälter 1/3 CNS 40 mm	701.3040	25,00



Kühlaufsatz für Sushi

Belegstation mit gewölbtem Glasaufbau

- ◆ Deckenverdampfer mit Tauwasserverdunstung
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Außenmaterial Kunststoff schwarz und Glas
- ◆ Innenmaterial CNS
- ◆ Temperatur +1 °C bis +5 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60 %)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Serienzubehör: Rückschiebescheiben, 4 bzw. 5 x GN 1/3 Schalen
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Stille Kühlung

Modell	Sushi 1200	Sushi 1400	Sushi 1800
Außenmaße B x T x H	1177 x 420 x 265 mm	1352 x 420 x 265 mm	1800 x 420 x 265 mm
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,14 m ²	0,18 m ²	0,27 m ²
Energieverbrauch	885 kWh / Jahr	880 kWh / Jahr	1.075 kWh / Jahr
Anschlusswert	230 V / 160 W	230 V / 160 W	230 V / 160 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	5 x GN 1/2
Gewicht	37 kg	41 kg	49 kg
Artikelnummer	916.1200	916.1400	916.1800
UVP in €	1.120,00	1.176,00	1.232,00



KBS 260

**Belegstation mit zwei Türen
und für 5 GN 1/6 Schalen
mit bis zu 200 mm Tiefe**

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Schubladen optional erhältlich



**KBS 260
mit zwei optionalen
Schubladensätzen**

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

KBS 360

wie KBS 260 oben, jedoch:

- ◆ Drei Türen und für 8 GN 1/6 Schalen mit bis zu 200 mm Tiefe

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



KBS 360

Schubladen (optional) voll ausgezogen mit Fulterer Auszugssystem



Modell	KBS 260	KBS 360
Außenmaße B x T x H	903 x 700 x 1006 mm	1370 x 700 x 1006 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	257 l	425 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/250 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Anzahl der Türen	2	3
Bestückungsmöglichkeit	5 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe	8 x GN 1/6 bis max. 200 mm Tiefe
Serienzubehör	7 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen pro Tür	7 Zwischenstege, 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kipp sichere Auflageschienen pro Tür
Gewicht	94 kg	140 kg
Artikelnummer	34.0121	34.0124
UVP in €	1.385,00	1.779,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	39,00
Bodenrost	83.7549	37,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	41,00
Rahmen für KBS 260 aus Edelstahl zum Unterbau, 903 x 625 x 75mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2 x Lenkrollen und 2 x Feststellrollen	82.8963	348,00
Rahmen für KBS 360 aus Edelstahl zum Unterbau, 1368 x 615 x 75mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2 x Lenkrollen und 2 x Feststellrollen	82.8964	392,00
1 Satz Schubladen pro Tür	82.8698	599,00


**herausnehmbarer
Fettfilter**

KBS 908

KBS 904

KBS 908

Saladette mit geradem Glasaufbau, zur Selbstmontage, verstärkter Isolierung 45 mm 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6 und zwei Türen

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Gerader Glasaufbau zur Selbstmontage
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauerung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten
- ◆ Serienzubehör: 5 Zwischenstege, Schneidbrett aus Polyethylen, pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippsichere Auflageschienen

KBS 904

Saladette mit geradem Glasaufbau zur Selbstmontage

Wie KBS 908, jedoch 4 x GN 1/1 und drei Türen

- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Türanschlag: links - rechts - rechts

Modell	KBS 908	KBS 904
Außenmaße B x T x H	903 x 700 x 1345 mm	1370 x 700 x 1345 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT / RF)	4 (+30 °C / 55 %)	4 (+30 °C / 55 %)
Bruttinhalt	246 l	400 l
Anschlusswert	230 V / 230 W	230 V / 235 W
Gewicht	90 kg	155 kg
Artikelnummer	34.0212	34.0114
UVP in €	1.249,00	1.649,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
Für KBS 908: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 625 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2 x Lenkrollen und 2 x Feststellrollen	82.8963	348,00
Für KBS 904: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	392,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00



KBS 450

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

Saladette mit einer Tür, 1 x GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausmacher, visuelle Alarmanzeige
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600a
- ◆ Für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe
- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippbare Auflageschienen, Schneidbrett aus Polyethylen
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Herausnehmbarer Fettfilter
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



KBS 450



KBS 900

KBS 900

Saladette wie KBS 450, jedoch mit verstärkter Isolierung 45 mm, 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6 und zwei Türen

- ◆ Serienzubehör: 5 Zwischenstege, 1 Schneidbrett aus Polyethylen, pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippbare Auflageschienen



KBS 902



KBS 903

KBS 902

Saladette mit zwei Türen,

Wie KBS 900, jedoch 3 x GN 1/1

- ◆ 35 mm Isolierung

KBS 903

Saladette mit drei Türen

Wie KBS 900, jedoch 4 x GN 1/1

- ◆ 35 mm Isolierung
- ◆ Türanschlag: links - rechts - rechts

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für KBS 450	82.3611	39,00
Rost für KBS 900, 902 und 903	9.0023	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
Deckel, abgewinkelt (nur für KBS 900)	99.9021	134,00
Für KBS 900: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8962	348,00
Für KBS 902: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1050 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8965	392,00
Für KBS 903: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	392,00

Modell	KBS 450	KBS 900	KBS 902	KBS 903
Außenmaße B x T x H	438 x 700 x 882 mm	900 x 700 x 875 mm	1045 x 700 x 875 mm	1368 x 700 x 870 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	109 l	247 l	302 l	400 l
Anschlusswert	230 V / 125 W	230 V / 230 W	230 V / 175 W	230 V / 235 W
Gewicht	42 kg	81 kg	91 kg	130 kg
Artikelnummer	34.0214	34.0210	34.0112	34.0116
UVP in €	974,00	999,00	1.339,00	1.598,00



herausnehmbarer
Fettfilter



KTM 105



KTM 106

KTM 105

Kühltisch mit einer Tür bzw. zwei Schubladen für GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- ◆ Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

KTM 106

wie KTM 105, jedoch:

- ◆ Zwei halbe Schubladen

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Schubladen voll ausgezogen
mit Fulterer Auszugssystem



Vollauszug



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	41,00

Modell	KTM 105	KTM 106
Ausführung	Unterbau GN 1/1 Einschub	2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
AußenmaÙe B x T x H	438 x 700 x 875 mm	438 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	109 l / 73 l	109 l / 44 l
Anschlusswert	230 V/100 W	230 V/100 W
Tauwasserverdunstung	ja	ja
Automatische Abtaung	ja	ja
Kältemittel	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	675 kWh / Jahr	657 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	42 kg	54 kg
Artikelnummer	34.3005	34.3006
UVP in €	965,00	1.334,00



KT 110, KT 210, KT 310 und KT 410

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

Kühltisch für GN 1/1

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Rückwand: AISI 304
- Temperatur: -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse 5: UT / RF: +40 °C / 40 %
- Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- Herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Beleuchteter Ein-/Aussschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung, Kältemittel R 600 a
- Energiesparend durch 60 mm Isolierung
- Innenraum mit Luftleitblechen
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Boden als Wanne ausgebildet
- Serienzubehör: pro Tür 1 Rost rilsaniert GN 1/1
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- 40 mm Arbeitsplatte abnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Füße aus CNS 105 mm bis 170 mm



KT 210



KT 110



KT 310

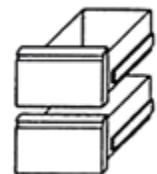
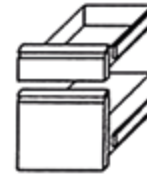


KT 410

Fulterer®
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



Schubladensatz 1/3+2/3 Schubladensatz 1/2+1/2



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Kühltischschubladensatz 1/2 + 1/2 GN 1/1, 140 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3014	553,00
Kühltischschubladensatz 1/3 100 mm tief + 2/3 GN 1/1, 200 mm tief, Mehrpreis statt Tür	30.3015	614,00
Rost	82.3611	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	41,00

Modell	KT 110	KT 210	KT 310	KT 410
Außenmaße B x T x H	925 x 700 x 860 mm	1360 x 700 x 860 mm	1795 x 700 x 860 mm	2230 x 700 x 860 mm
Brutto- / Nutzinhalt	118 l / 88 l	314 l / 190 l	464 l / 291 l	616 l / 393 l
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 350 W
Energieverbrauch	569 kWh / Jahr	628 kWh / Jahr	821 kWh / Jahr	1.077 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	1	2	3	4
Gewicht	68 kg	113 kg	134 kg	153 kg
Artikelnummer	34.3101	34.3211	34.3311	34.3411
UVP in €	1.776,00	1.998,00	2.388,00	2.668,00





herausnehmbarer
Fettfilter



KTM 202



KTM 200



KTM 204

KTM 200 Serie

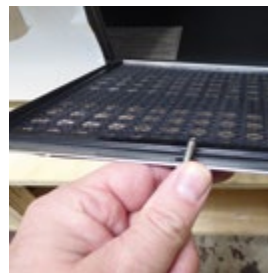
Kühltisch, Schubladen mit Vollauszug für GN 1/1

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Automatische Abtattung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600 a
- Serienzubehör pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

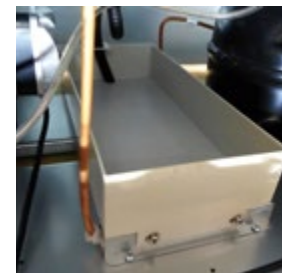
Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Leicht herausnehmbarer Fettfilter



GroÙe Tauwasserverdunsterschale mit indirekter Heißgastauwasserverdunstung



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	39,00
Bodenrost	83.7549	39,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau, 903 x 625 x 75 mm (BxTxH) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8963	348,00

Modell	KTM 200	KTM 202	KTM 204
AußenmaÙe B x T x H	903 x 700 x 875 mm	903 x 700 x 875 mm	903 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	256 l / 160 l	256 l / 120 l	256 l / 88 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/155 W	230 V/155 W
Energieverbrauch	869 kWh/ Jahr	883 kWh/ Jahr	883 kWh/ Jahr
Anzahl der Türen	2 Türen GN 1/1 Einschub	1 Tür	–
Anzahl der Schubladen	–	2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	4 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	83 kg	91 kg	99 kg
Artikelnummer	34.3000	34.3010	34.3020
UVP in €	1.121,00	1.477,00	1.843,00



KTM 300 Serie

herausnehmbarer
Fettfilter



SWS
PLANBAR

R 600 a

Kühltisch, Schubladen mit Vollauszug für GN 1/1

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600 a
- Serienzubehör pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippsichere Auflageschienen
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- Arbeitsplatte allseitig abgekantet, nicht abnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



KTM 300



KTM 302



KTM 304



KTM 306

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Schubladen voll ausgezogen mit Fulterer Auszugssystem

Vollauszug



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3611	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflageschienenpaar	9.0022	41,00
Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau, 1368 x 615 x 75 mm (BxTxH) inkl. Rollen, Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	392,00

Modell	KTM 300	KTM 302	KTM 304	KTM 306
AußenmaÙe B x T x H	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm	1370 x 700 x 875 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (JT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	400 l / 251 l	400 l / 165 l	400 l / 197 l	400 l / 132 l
Anschlusswert	230 V / 235 W	230 V / 235 W	230 V / 235 W	230 V / 235 W
Energieverbrauch	1.080 kWh / Jahr	1.102 kWh / Jahr	1.121 kWh / Jahr	1.442 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	3 Türen GN 1/1 Einschub	2 Türen GN 1/1 Einschub	1 Tür GN 1/1 Einschub	–
Anzahl der Schubladen	–	2 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	4 Schubladen GN 1/1 140 mm tief	6 Schubladen GN 1/1 140 mm tief
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	110 kg	130 kg	130 kg	130 kg
Artikelnummer	34.3030	34.3050	34.3040	34.3060
UVP in €	1.598,00	1.954,00	2.310,00	2.666,00


**Auch für Zentral-
kühlung erhältlich**

Ready KT 2612

READY KT 600 mm Tiefe
Umluft Kühltisch mit Aufkantung

- Kein GN Maß, 405 x 460 mm
- Außen- und Innenmaterial: Edelstahl
- Rückwand: Stahlblech
- 100 mm Aufkantung, Höhe der Arbeitsplatte 850 mm
- Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- Temperatur: +/- 0 °C bis +8 °C
- Klimaklasse 4: UT/RF: +30 °C / 55 %
- Energieeffizienzklasse C (EU 2015/1094-IV)
- Separater Ein-/Ausschalter
- 50 mm Arbeitsplatte allseitig abgekantet
- Kältemittel R 600 a
- Selbstschließende Tür, bei 90° Öffnung arretierend
- Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Faches bzw. Schublade
- Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Serienzubehör: 1 Tragerost 405 x 460 mm pro Tür
- Boden als Wanne ausgebildet mit Reinigungsablauf
- Höhenverstellbare Edelstahl-FüÙe
- Auch für Zentralkühlung erhältlich, dann andere Maße
- Maschine links gegen Mehrpreis möglich



Neu: verbesserte Steuerung, leichter bedienbar

Modell mit Aufkantung	READY KT 2610	READY KT 2612	READY KT 2614	READY KT 3610	READY KT 3612
AußenmaÙe B x T x H	1492 x 600 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm
Nutzhalt	153 l	145 l	122 l	231 l	221 l
Anschlusswert	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/172 W
Energieverbrauch	956 kWh/Jahr	956 kWh/Jahr	956 kWh/Jahr	1.095 kWh/Jahr	1.095 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	2	1	–	3	2
Anzahl Schubladen	–	2	4	–	2
Gewicht	98 kg	104 kg	122 kg	127 kg	137 kg
Artikelnummer	6022.1040	6022.1043	6022.1044	6022.1041	6022.1045
UVP in €	2.192,00	2.612,00	3.032,00	2.522,00	2.943,00

Modell ohne Aufkantung	READY KT 2600	READY KT 2602	READY KT 2604	READY KT 3600	READY KT 3602
Artikelnummer	6022.2040	6022.2043	6022.2044	6022.2041	6022.2045
UVP in €	2.192,00	2.612,00	3.032,00	2.522,00	2.943,00

Modell mit Aufkantung	READY KT 3614	READY KT 3616	READY KT 4610	READY KT 4612	READY KT 4614
AußenmaÙe B x T x H	2017 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm	2542 x 600 x 850 mm
Nutzhalt	213 l	191 l	307 l	298 l	290 l
Anschlusswert	230 V/172 W	230 V/172 W	230 V/204 W	230 V/204 W	230 V/204 W
Energieverbrauch	1.095 kWh/Jahr	1.095 kWh/Jahr	1.206 kWh/Jahr	1.206 kWh/Jahr	1.206 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	–	4	3	2
Anzahl der Schubladen	4	6	–	2	4
Gewicht	149 kg	151 kg	173 kg	187 kg	201 kg
Artikelnummer	6022.1046	6022.1047	6022.1042	6022.1048	6022.1049
UVP in €	3.363,00	3.783,00	3.303,00	3.722,00	4.142,00

Modell ohne Aufkantung	READY KT 3604	READY KT 3606	READY KT 4600	READY KT 4602	READY KT 4604
Artikelnummer	6022.2046	6022.2047	6022.2042	6022.2048	6022.2049
UVP in €	3.363,00	3.783,00	3.303,00	3.722,00	4.142,00



READY KT 700 mm Tiefe



Umluft Kühltisch mit Aufkantung für GN 1/1

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Rückwand: Stahlblech
- ◆ 100 mm Aufkantung, Höhe der Arbeitsplatte 850 mm
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: +/- 0 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 4: UT / RF: +30 °C / 55 %
- ◆ Energieeffizienzklasse C (EU 2015/1094-IV)
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ 50 mm Arbeitsplatte allseitig abgekantet
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Selbstschließende Tür, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Faches bzw. Schublade
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Serienzubehör: 1 Tragerost GN 1/1 pro Tür
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit Reinigungsablauf
- ◆ Höhenverstellbare Edelstahl-FüÙe
- ◆ Auch für Zentralkühlung erhältlich, dann andere Maße
- ◆ Maschine links gegen Mehrpreis möglich



READY KT 2002



GN 1/1 Maß



READY KT 4004 mit Maschine links
(gegen Mehrpreis möglich)

Auch für Zentral-
kühlung erhältlich

Modell mit Aufkantung	READY KT 2000	READY KT 2002	READY KT 2004	READY KT 3000	READY KT 3002
AußenmaÙe B x T x H	1342 x 700 x 850 mm	1342 x 700 x 850 mm	1342 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm
Brutto- / Nutzinhalt	290 l / 143 l	290 l / 128 l	290 l / 101 l	452 l / 214 l	452 l / 199 l
Anschlusswert	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 172 W
Energieverbrauch	956 kWh / Jahr	956 kWh / Jahr	956 kWh / Jahr	1.095 kWh / Jahr	1.095 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	2	1	–	3	2
Anzahl Schubladen	–	2	4	–	2
Gewicht	118 kg	120 kg	124 kg	150 kg	158 kg
Artikelnummer	6022.1018	6022.1019	6022.1020	6022.1021	6022.1022
UVP in €	2.243,00	2.663,00	3.083,00	2.573,00	2.994,00

Modell ohne Aufkantung	READY KT 2100	READY KT 2102	READY KT 2104	READY KT 3100	READY KT 3102
Artikelnummer	6022.2021	6022.2024	602.22025	6022.2022	6022.2026
UVP in €	2.243,00	2.663,00	3.083,00	2.573,00	2.994,00

Modell mit Aufkantung	READY KT 3004	READY KT 3006	READY KT 4000	READY KT 4002	READY KT 4004
AußenmaÙe B x T x H	1792 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm
Brutto- / Nutzinhalt	452 l / 184 l	452 l / 157 l	615 l / 285 l	615 l / 270 l	615 l / 255 l
Anschlusswert	230 V / 172 W	230 V / 172 W	230 V / 204 W	230 V / 204 W	230 V / 204 W
Energieverbrauch	1.095 kWh / Jahr	1.095 kWh / Jahr	1.206 kWh / Jahr	1.206 kWh / Jahr	1.206 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1	–	4	3	2
Anzahl der Schubladen	4	6	–	2	4
Gewicht	162 kg	164 kg	178 kg	180 kg	182 kg
Artikelnummer	6022.1023	6022.1024	6022.1025	6022.1026	6022.1027
UVP in €	3.414,00	3.834,00	3.354,00	3.773,00	4.193,00

Modell ohne Aufkantung	READY KT 3104	READY KT 3106	READY KT 4100	READY KT 4102	READY KT 4104
Artikelnummer	6022.2027	6022.2028	6022.2023	6022.2029	6022.2030
UVP in €	3.414,00	3.834,00	3.354,00	3.773,00	4.193,00



SKT 100

Kühltisch SKT

Umluft Kühltisch mit großen Schubladen für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial: AISI 304
- ◆ Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Freistehendes Gerät
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Große Schubladen mit bis zu 150 mm tiefen Behältern bestückbar
- ◆ Schubladen mit Filterer Auszugssystem, Vollauszug
- ◆ Waren dürfen nur in Behältern eingebracht werden
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen
- ◆ Tauwasserverdunstung
- ◆ Herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Nicht einbaubar
- ◆ 4 kleine Rollen



SKT 150



Fulterer®
Schubladen mit Fulterer Auszugssystem

Modell (ohne Aufkantung)	SKT 100	SKT 150
Außenmaße B x T x H	905 x 700 x 840 mm	1230 x 700 x 840 mm
Bruttinhalt	102 l	154 l
Anschlusswert	230 V / 280 W	230 V / 280 W
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Energieverbrauch	635 kWh / Jahr	708 kWh / Jahr
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Bruttogewicht	113 kg	131 kg
Artikelnummer	34.3100	34.3150
UVP in €	2.358,00	2.648,00



Classic KT Serie



Umluft Kühltisch mit/ohne Aufkantung für GN 1/1

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl, Rückwand verzinktes Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Separater Ein-/Ausschalter
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ Boden mit Reinigungsablauf
- ◆ Arbeitsplatte allseitig abgekantet
- ◆ Türanschlag links
- ◆ Türen mit Automatikverschluss unter 90°
Öffnung selbstschließend
- ◆ Maximaler Öffnungswinkel der Türen 120°
- ◆ Senkrechte in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Je Türfach 1 Rost und Auflageschienen
- ◆ Maximal können 13 Roste mit 36 mm je Türfach eingebracht werden
- ◆ Rostbelastung maximal 40 kg
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- ◆ Beschichteter Verdampfer für eine lange Lebensdauer
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus Edelstahl
125 mm bis 200 mm
- ◆ Auch in Ausführung mit Maschinenfach links lieferbar
- ◆ Auch in Ausführung für Zentralkühlung lieferbar



Classic KT 2300



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auflageschiene pro Stück (2 Stück pro Rost notwendig)	83.5402	23,00
Rost GN 1/1	83.5403	39,00

Zubehör: zum nachträglichen Einbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 1/2 + 1/2 für GN 1/1	602.2022	565,00
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 1/3 + 2/3 für GN 1/1	602.2023	586,00
Schubladensatz für Classic KT-Kühltische Schubladensatz 3x 1/3 für GN 1/1	602.2033	618,00

Modell (ohne Aufkantung)	Classic KT 2310	Classic KT 3310	Classic KT 4310
AußenmaÙe B x T x H	1342 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	2242 x 700 x 850 mm
Nutzhalt / Anzahl der Türen	258 l / 2	403 l / 3	549 l / 4
Anschlusswert	230 V / 198 W	230 V / 198 W	230 V / 198 W
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	5 (+40°C / 40%)	5 (+40°C / 40%)	5 (+40°C / 40%)
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Energieverbrauch	408 kWh / Jahr	591 kWh / Jahr	730 kWh / Jahr
Bruttogewicht	112 kg	139 kg	166 kg
Artikelnummer	6022.1076	6022.1077	6022.1078
UVP in €	2.669,00	3.119,00	3.948,00



Modell (mit Aufkantung)	Classic KT 2300	Classic KT 3300	Classic KT 4300
AußenmaÙe B x T x H	1342 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkantung	1792 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkantung	2242 x 700 x 850 mm + 100 mm Aufkantung
Artikelnummer	6022.1073	6022.1074	6022.1075
UVP in €	2.669,00	3.119,00	3.948,00





BKTM 210

Bäckerei-Kühltisch mit zwei Türen

- ◆ EN 600 x 400 Einschub
- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Temperatur: +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C/55 %)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Elektronische Digitalanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Visuelle Alarmanzeige, Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 600 a
- ◆ Innenraum mit Luftleitblechen
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet
- ◆ 40 mm Arbeitsplatte abnehmbar
- ◆ Herausnehmbarer Staubfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Paar Auflageschienen
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Keine Backbleche im Lieferumfang enthalten

BKTM 310

wie BKTM 201, jedoch:

- ◆ Bäckerei-Kühltisch mit drei Türen

B



BKTM 210



BKTM 210

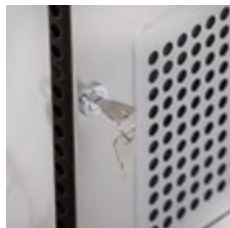
C



BKTM 310

Maschinenfach mit Luftblech und Schmutzfilter

Abschließbares Maschinenfach



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	82.3614	31,00
Auflageschienenpaar	99.9026	44,00

Modell	BKTM 210	BKTM 310
Außenmaße B x T x H	1510 x 800 x 860 mm	2020 x 800 x 860 mm
Brutto- / Nutzinhalt	428 l / 268 l	635 l / 410 l
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 300 W
Energieverbrauch	642 kWh / Jahr	1.000 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	113 kg	170 kg
Artikelnummer	34.7210	34.7310
UVP in €	2.323,00	2.799,00



READY Tiefkühltisch Serie



Umluft Tiefkühltisch mit oder ohne Aufkantung

- ◆ Außen- und Innenmaterial: Edelstahl
- ◆ Rückwand Stahlblech
- ◆ Abdeckung vierseitig 50 mm abgekantet oder Abdeckung dreiseitig 50 mm abgekantet mit 100 mm Aufkantung
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: -18 °C bis -22 °C
- ◆ Klimaklasse 4, UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ◆ Selbstschließende Tür, bei 90° Öffnung arretierend
- ◆ Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Faches
- ◆ Senkrechte, in die Tür eingearbeitete Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Serienzubehör:
 - 1 Tragerost GN 1/1 pro Tür (bei 700 mm Tiefe)
 - 1 Tragerost 405 x 460 mm pro Tür (bei 600 mm Tiefe)
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet mit Reinigungsablauf
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Auch für Zentralkühlung lieferbar
- ◆ Schubladenausstattung nicht lieferbar
- ◆ Maschine links gegen Mehrpreis möglich



READY TKT 2000 ohne Aufkantung

Mit 600 mm oder 700 mm Tiefe

Klips bei 600 mm Tiefe



C-Schienen für GN Schalen bei 700 mm Tiefe



READY TKT 3000 mit Aufkantung und Maschine links (gegen Mehrpreis möglich)

Modell	READY TKT 2000	READY TKT 3000	READY TKT 2600	READY TKT 3600
Außenmaße B x T x H	1342 x 700 x 850 mm	1792 x 700 x 850 mm	1492 x 600 x 850 mm	2017 x 600 x 850 mm
Nutzhalt / Maß	143 l / GN 1/1	214 l / GN 1/1	153 l	231 l
Anschlusswert	230 V / 667 W	230 V / 667 W	230 V / 667 W	230 V / 676 W
Energieverbrauch	2.302 kWh/Jahr	2.901 kWh/Jahr	2.302 kWh/Jahr	2.901 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Türen	2	3	2	3
Gewicht	112 kg	156 kg	98 kg	125 kg
Artikelnummer (ohne Aufkantung)	6031.2005	6031.2006	6031.3060	6031.3061
Artikelnummer (mit Aufkantung)	6031.1006	6031.1007	6031.1060	6031.1061
UVP in €	2.952,00	3.404,00	2.838,00	3.291,00



NEU



POP Serie

Kühltische und Tiefkühltische GN 1/1

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: Rostfreier Stahl AISI 304 Scotch-Brite satiniert verschliffen, Türen und Schubladenfront aus AISI 430
- ◆ Innenmaterial: Stahl AISI 304
- ◆ Klimaklasse 5, UT / RF +40 °C / 40 %
- ◆ Maschinenfach rechts
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung mittels Elektroheizung
- ◆ Elektrische Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Energiespar Isolierung
- ◆ HACCP Alarmverwaltung
- ◆ Ghost-Cooling System
- ◆ Kupfer-Aluminium-Verdampferschlange
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Verflüssigersatz mit hohem thermischen Wirkungsgrad
- ◆ Leichte Wartung durch herausnehmbare Kondensatoreinheit
- ◆ Verdampferfreier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche
- ◆ Innenboden mit abgerundeten Ecken für maximale Hygiene
- ◆ Luftleitbleche für optimale Luftzirkulation
- ◆ Indirekte Belüftung
- ◆ Türen mit eingelassener Griffleiste
- ◆ Tür unter 100 Grad selbstschließend
- ◆ Hinter jeder Tür befindet sich ein Rost GN 1/1
- ◆ Je Türfach maximal 5 Roste GN 1/1
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichfüße aus EPS 100 mm bis 160 mm einstellbar
- ◆ Auch mit Maschinenfach links lieferbar
- ◆ Auch für Zentralkühlung auf Anfrage lieferbar



KT 2400 M POP ohne Arbeitsplatte



KT 3420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung





KT 4410 M POP mit Arbeitsplatte




KT POP Serie





Modell	KT 2400 M POP ohne Arbeitsplatte	KT 3400 M POP ohne Arbeitsplatte	KT 4400 M POP ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1300 x 685 x 810 mm	1760 x 685 x 810 mm	2220 x 685 x 810 mm
Temperatur	-2 °C bis +10 °C	-2 °C bis +10 °C	-2 °C bis +10 °C
Nutzhalt	176 l	264 l	352 l
Anschlusswert	230 V / 304 W	230 V / 304 W	230 V / 304 W
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	460 kWh/ Jahr	605 kWh/ Jahr	917 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	98 kg	143 kg	188 kg
Artikelnummer	15.2422	15.2432	15.2442 
UVP in €	3.852,00	4.558,00	5.420,00


Modell	KT 2410 M POP mit Arbeitsplatte	KT 3410 M POP mit Arbeitsplatte	KT 4410 M POP mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1300 x 700 x 850 mm	1760 x 700 x 850 mm	2220 x 700 x 850 mm 
Artikelnummer	15.2423	15.2433	15.2443
UVP in €	4.309,00	5.068,00	6.050,00

Modell	KT 2420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung	KT 3420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung	KT 4420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1300 x 700 x 850 mm + 100 mm	1760 x 700 x 850 mm + 100 mm	2220 x 700 x 850 mm + 100 mm 
Artikelnummer	15.2425	15.2435	15.2445
UVP in €	4.390,00	5.197,00	6.111,00

TKT POP Serie

Modell	TKT 2400 M POP ohne Arbeitsplatte	TKT 3400 M POP ohne Arbeitsplatte	TKT 4400 M POP ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1300 x 685 x 810 mm	1760 x 685 x 810 mm	2220 x 685 x 810 mm
Temperatur	-20 °C bis -10 °C	-20 °C bis -10 °C	-20 °C bis -10 °C
Anschlusswert	230 V / 442 W	230 V / 461 W	230 V / 480 W
Energieverbrauch	2141 kWh/ Jahr	2347 kWh/ Jahr	3395 kWh/ Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)	E (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	100 kg	145 kg	190 kg
Artikelnummer	16.2240	16.2340	16.2440 
UVP in €	4.473,00	5.172,00	6.153,00

Modell	TKT 2410 M POP mit Arbeitsplatte	TKT 3410 M POP mit Arbeitsplatte	TKT 4410 M POP mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1300 x 700 x 850 mm	1760 x 700 x 850 mm	2220 x 700 x 850 mm 
Artikelnummer	16.2241	16.2341	16.2441
UVP in €	4.936,00	5.685,00	6.789,00

Modell	TKT 2420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung	TKT 3420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung	TKT 4420 M POP mit Arbeitsplatte und Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1300 x 700 x 850 mm + 100 mm	1760 x 700 x 850 mm + 100 mm	2220 x 700 x 850 mm + 100 mm 
Artikelnummer	16.2242	16.2342	16.2442
UVP in €	5.017,00	5.818,00	6.821,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	22.5012	650,00
Schubladensatz 3 x 1/3	22.5013	1.260,00
Rost GN 1/1 rilsaniert	82.1998	73,00
Edelstahlrost GN 1/1	82.2000	99,00



KT 2700, KT 3700, KT 4700

Edelstahl-Kühltisch GN 1/1

mit zwei, drei oder vier Türen

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außen- und Innenmaterial dreiseitig: AISI 304
- ◆ Rückwand AISI 430
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 5, UT / RF +40 °C / 40 %
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beschichteter Verdampfer im Innenraum mit zwei Lüftern
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Energiespar Isolierung
- ◆ Tür unter 100 Grad selbstschließend
- ◆ Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Elektronische Steuerung mit HACCP-Alarmmeldungen
- ◆ Innenboden als Wanne ausgebildet
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Arbeitsplatte bauseits abnehmbar
- ◆ Side by Side Montagefähig
- ◆ Hohe Wartungsfreundlichkeit durch ausziehbares Maschinenfach
- ◆ Herausnehmbare C-Schienen und Rasterleisten
- ◆ Roste Höhenverstellbar
- ◆ Höhenverstellbare CNS AusgleichsfüÙe
- ◆ Optional Aggregat rechts bestellbar
- ◆ Optional auch Ausschnitte für GN-Behälter möglich
- ◆ Optional Montage von Schubladen auf vollausziehbaren Fullterer CNS- Teleskopschienen
- ◆ Maximales Gewicht 30 kg pro Schublade
- ◆ Serienzubehör im Lieferumfang enthalten je Türfach
1 Rost GN 1/1 in kipp sichereren C Schienen geführt
- ◆ Abgekantete Arbeitsplatte 40 mm



KT 2720 M
mit Arbeitsplatte, Maschine und Aufkantung



KT 3700 M
ohne Arbeitsplatte mit Maschine



KT 4710 M
mit Arbeitsplatte mit Maschine

Fullterer[®]
Schubladen mit Fullterer Auszugssystem

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2 für GN 1/1	82.7701	749,00
Schubladensatz 3 x 1/3 für GN 1/1	82.7702	1.054,00
Auflageschienen L=542 mm	82.7704	35,00
Aufpreis für CNS-Verdampfer	82.7706	577,00
Roste Edelstahl	82.6791	73,00
Räder, 2 mit Bremse	82.6793	269,00



KT Serie mit Maschine

Modell	KT 2700 M ohne Arbeitsplatte	KT 3700 M ohne Arbeitsplatte	KT 4700 M ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1280 x 700 x 810 mm	1740 x 700 x 810 mm	2200 x 700 x 810 mm
Nutzhalt	176 l	264 l	352 l
Anschlusswert	230 V / 272 W / 1,61 A	230 V / 272 W / 1,61 A	230 V / 342 W / 1,92 A
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	453 kWh / Jahr	555 kWh / Jahr	701 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	90 kg	105 kg	140 kg
Artikelnummer	72.7101	73.7101	74.7101
UVP in €	3.460,00	4.260,00	5.072,00

Modell	KT 2710 M mit Arbeitsplatte	KT 3710 M mit Arbeitsplatte	KT 4710 M mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1280 x 700 x 850 mm	1280 x 700 x 850 mm	2200 x 700 x 850 mm
Energieverbrauch	431 kWh / Jahr	526 kWh / Jahr	664 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Artikelnummer	72.7102	73.7102	74.7102
UVP in €	3.864,00	4.427,00	5.255,00

Modell	KT 2720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 3720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 4720 M mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1280 x 700 x 850 + 100 mm	1280 x 700 x 850 + 100 mm	2200 x 700 x 850 + 100 mm
Energieverbrauch	431 kWh / Jahr	526 kWh / Jahr	664 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)	A (EU 2015/1094-IV)
Artikelnummer	72.7103	73.7103	74.7103
UVP in €	4.027,00	4.626,00	5.487,00



KT Serie für Zentralkühlung

Modelle wie oben, jedoch ohne Kühlaggregat für bauseitigen Anschluss an Kälteanlage inklusive Expansionsventil für Kältemittel R 134 a oder R 452 a.

Modell	KT 2700 O ohne Arbeitsplatte	KT 3700 O ohne Arbeitsplatte	KT 4700 O ohne Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1160 x 700 x 810 mm	1620 x 700 x 810 mm	2080 x 700 x 810 mm
Nutzhalt	176 l	264 l	352 l
Anschlusswert	62W / 0,33A	62W / 0,33A	62W / 0,33A
Anzahl der Türen	2	3	4
Gewicht	62 kg	66 kg	100 kg
Artikelnummer	72.6101	73.6101	74.6101
UVP in €	2.970,00	3.505,00	4.251,00

Modell	KT 2710 O mit Arbeitsplatte	KT 3710 O mit Arbeitsplatte	KT 4710 O mit Arbeitsplatte
Außenmaße B x T x H	1160 x 700 x 850 mm	1620 x 700 x 850 mm	2080 x 700 x 850 mm
Artikelnummer	72.6102	73.6102	74.6102
UVP in €	3.111,00	3.673,00	4.434,00

Modell	KT 2720 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 3720 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung	KT 4720 O mit Arbeitsplatte & Aufkantung
Außenmaße B x T x H	1160 x 700 x 850 + 100 mm	1620 x 700 x 850 + 100 mm	2080 x 700 x 850 + 100 mm
Artikelnummer	72.6103	73.6103	74.6103
UVP in €	3.280,00	3.872,00	4.658,00



KBS

Kälte



KÜHLTISCHSERIE FÜR DIE HIGHEND KÜCHE

Diese Serie ist extrem flexibel und kann an fast alle Gegebenheiten angepasst werden. Die Geräte können mit Schubladen im Fullerer-Vollauszug (Tragkraft von 50 kg pro Lade), Schlössern und weiterem sinnvollen Zubehör ausgerüstet werden. Schmalere Maschinenfächer mit nur 250 mm Breite, Einspritzventile für diverse Kältemittel und verschiedene Korpushöhen zwischen 490 und 760 mm sind möglich. Sprechen Sie uns an – Wir planen gemeinsam mit Ihnen!

Verdampferschutz aus Edelstahl



Mit hochwertigem Markenlüfter



Elektronische Steuerung



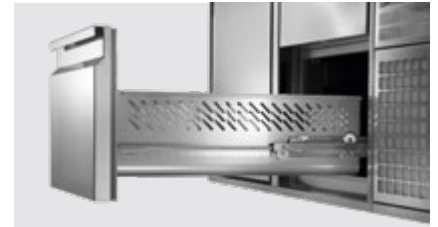
Hochwertige Türscharniere



Höhenverstellbare Roste, kipp sichere Aufлагeschienen



Schwerlastzüge bis 120 kg gegen Mehrpreis



Schmales Installationsfach bei Geräten ohne Maschine



Verdampfer aus Edelstahl (Produktionsansicht)



Isolierte Tür mit Magnetdichtung



Großflächiger Schmutzfilter, zur Reinigung demontierbar





KTE M Serie

herausnehmbarer Fettfilter

ab 2,20 m

ZK

R 290

Kühltisch mit Edelstahlverdampfer

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ AISI 304, vierseitig
- ◆ Außen- und Innenmaterial komplett aus AISI 304
- ◆ Ohne Arbeitsplatte und Füße
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Korrosionsbeständiger Edelstahlverdampfer im Innenraum mit sehr großer Verdampferoberfläche und optimiertem Lamellenabstand
- ◆ Dicht verschweißte Bodenwanne
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Serienzubehör: je Türfach 1 Rost GN 1/1
- ◆ Je Türfach für maximal 8 Roste, Abstand 56 mm
- ◆ Aggregat auch links erhältlich
- ◆ Großer Schmutzfilter, demontierbar, für lange Lebensdauer
- ◆ Sockelbaufähig
- ◆ Optional mit Flaschensumpf erhältlich



KTE 1 M



KTE 4 0

KTE O Serie

wie KTE M Serie links, jedoch:

- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für bauseitigen Anschluss an die Kälteanlage
- ◆ Wahlweise mit Einspritzventilen für R 134 a oder R 452 a lieferbar
- ◆ Bauseitiger Tauwasserabfluss muss vorhanden sein

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladensatz 1/2 + 1/2	82.6783	749,00
Schubladensatz 3x 1/3	82.6784	1.054,00
Schubladensatz 1/3 + 2/3	82.6785	899,00
Quersteg für Schublade	82.6786	31,00
Auflageschienenpaar	82.6789	43,00
Fuß höhenverstellbar 145 bis 195 mm	82.6792	58,00

Fulterer®

Schubladen mit Fulterer Auszugssystem



Mit Flaschensumpf

Modell	KTE 1 M	KTE 2 M	KTE 3 M	KTE 4 M
Außenmaße B x T x H	950 x 660 x 710 mm	1310 x 660 x 710 mm	1790 x 660 x 710 mm	2270 x 660 x 710 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C	-2 °C bis +8 °C
Klimaklasse 4 (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Nutzhalt Kühlung	86 l	172 l	258 l	345 l
Anzahl der Türen	1	2	3	4
Energieverbrauch	712 kWh / Jahr	803 kWh / Jahr	913 kWh / Jahr	1.624 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)	D (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	107 kg	137 kg	177 kg	217 kg
Artikelnummer	72.7001	72.7002	72.7003	72.7004
UVP in €	4.641,00	5.473,00	6.480,00	7.844,00

Modell	KTE 1 O	KTE 2 O	KTE 3 O	KTE 4 O
Außenmaße B x T x H	780 x 660 x 710 mm	1140 x 660 x 710 mm	1620 x 660 x 710 mm	2100 x 660 x 710 mm
Kälteleistung	301 W bei -10 °C VT	358 W bei -10 °C VT	398 W bei -10 °C VT	499 W bei -10 °C VT
Gewicht	65 kg	122 kg	162 kg	202 kg
Artikelnummer	72.6001	72.6002	72.6003	72.6004
UVP in €	3.838,00	4.657,00	5.663,00	7.146,00

Kühltische 3



BESTE AUSSTATTUNG FÜR IHRE PIZZERIA

Pizza Serie





Pizza Serie

herausnehmbarer
Fettfilter



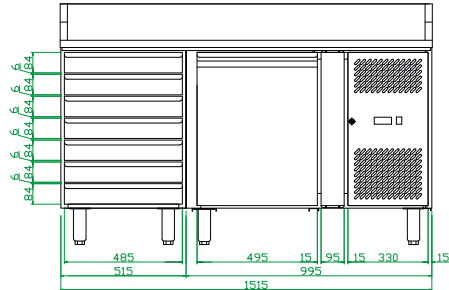
SWS
PLANBAR

R 600 a

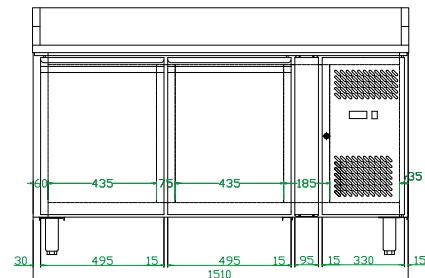
Pizza-Kühl Tisch mit Tür(en) und/oder 7 ungekühlten Teigschubladen

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Arbeitsplatte aus Granit
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 600 a
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Aussschalter
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Tür für Rostmaß 600 x 400 mm
- Innenraum mit Luftleitblechen
- Boden als Wanne ausgebildet
- Umluftkühlung
- Serienzubehör: 7 Paar Auflegeschielen pro Tür
- Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- 60 mm Isolierung
- Maschine auf Schlitten montiert
- Schmutzfilter herausnehmbar
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Füße aus CNS

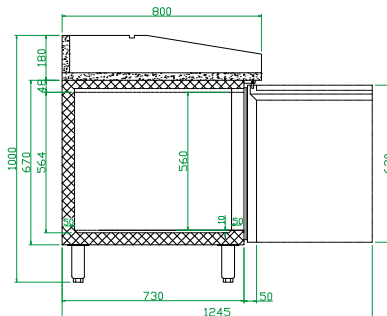
Passende Kühlaufsätze auf Seite 139.



Pizza 1610



Pizza 2600



alle Modelle



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost 600 x 400 mm rilsaniert	82.3614	31,00
Auflegeschielenpaar	99.9026	44,00

Modell	Pizza 1610	Pizza 2610	Pizza 2600	Pizza 3600
Außenmaße B x T x H	1515 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	2025 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	1510 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	2020 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung
Türen	1	2	2	3
Schubladen	7 ungekühlte Teigschubladen	7 ungekühlte Teigschubladen	—	—
Brutto- / Nutzinhalt	221 l / 127 l	428 l / 266 l	580 l / 266 l	670 l / 406 l
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 300 W
Energieverbrauch	785 kWh / Jahr	793 kWh / Jahr	847 kWh / Jahr	1.168 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	315 kg	380 kg	275 kg	340 kg
Artikelnummer	34.4359	34.4361	34.4360	34.4461
UVP in €	2.906,00	3.059,00	2.539,00	2.855,00


**herausnehmbarer
Fettfilter**

KBS 900 PT

KBS 901 PT

KBS 903 PT

KBS 900 PT

Pizza-Kühltisch mit zwei Türen für GN 1/1 und Belegstation für 5 x GN 1/6

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- ◆ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beleuchteter Ein-/Ausschalter, visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Arbeitsplatte aus Granit
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Tauwasserverdunstung und automatische Abtauung
- ◆ Boden als Wanne ausgebildet, mittiger Tauwasserablauf
- ◆ Pro Tür 1 Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation
- ◆ Abschließbare Maschinenfachblende
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Lieferung ohne GN Schalen
- ◆ Serienzubehör: 1 Rost rilsaniert weiß GN 1/1, 2 Paar kippsichere Aufлагeschienen pro Tür

KBS 901 PT

wie KBS 900 PT, jedoch:

- ◆ mit drei Türen für GN 1/1 und Belegstation für 8 x GN 1/6

KBS 903 PT

Pizza-Kühltisch mit drei Türen für GN 1/1

wie KBS 900 PT, jedoch :

- ◆ keine Belegstation

Passender Kühlaufsatz RX 1400 (siehe Seite 139)

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	9.0023	39,00
Bodenrost	80.8941	39,00
Auflagenschienenpaar	9.0022	41,00

Modell	KBS 900 PT	KBS 901 PT	KBS 903 PT
Belegstation	5 x GN 1/6	8 x GN 1/6	Passender Kühlaufsatz RX 1400 (s. Seite 139)
Außenmaße B x T x H	901 x 700 x 1090 mm	1370 x 700 x 1090 mm	1400 x 700 x 1020 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	257 l / –	400 l / –	400 l / 251 l
Anschlusswert	230 V/155 W	230 V/235 W	230 V/250 W
Kältemittel	R 600 a	R 600 a	R 600 a
Energieverbrauch	–	–	1.080 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	–	–	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	113 kg	175 kg	185 kg
Artikelnummer	34.0106	34.0107	34.0131
UVP in €	1.158,00	1.798,00	1.798,00



RX Serie Glasaufbau



Kühlaufsatz mit Glasaufbau für GN 1/3

- Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Eingeschäumter Verdampfer
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Stille Kühlung
- Kältemittel R 600 a
- Klimaklasse 4, UT/RF +30 °C/55 %
- Halbautomatische Abtauung
- Maschine rechts, bedienerseitig
- Für GN 1/3 Schalen bis maximal 150 mm Tiefe
- Umrüstsatz auf GN 1/4 als Zubehör siehe unten
- Lieferung ohne GN Schalen



Kühlaufsatz mit Flascheneinsatz

RX Serie CNS-Abdeckung

wie oben, jedoch:

- CNS-Deckel für GN 1/3



Flascheneinsatz



Untergestell

Beispiel RX 1500 mit 6 x GN1/3



Beispiel RX 1500 mit Umrüstsatz zur Bestückung mit 8 x GN1/4



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Flascheneinsatz für RX 1200	34.2120	349,00
Untergestell für RX 1200	34.2121	349,00


Modell	RX 1200 (Glas)	RX 1400 (Glas)	RX 1500 (Glas)	RX 1600 (Glas)	RX 1800 (Glas)	RX 2000 (Glas)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 435 mm	1400 x 395 x 435 mm	1500 x 395 x 435 mm	1600 x 395 x 435 mm	1800 x 395 x 435 mm	2000 x 395 x 435 mm
Bruttinhalt	40 l	50 l	55 l	60 l	69 l	78 l
Anschlusswert	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/122 W	230 V/122 W
Energieverbrauch	475 kWh/Jahr	475 kWh/Jahr	511 kWh/Jahr	548 kWh/Jahr	584 kWh/Jahr	621 kWh/Jahr
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	6 x GN 1/3	7 x GN 1/3	8 x GN 1/3	9 x GN 1/3
Gewicht	31 kg	34 kg	35 kg	37 kg	39 kg	42 kg
Artikelnummer	34.0120	34.0141	34.0150	34.0160	34.0180	34.0200
UVP in €	733,00	759,00	797,00	824,00	849,00	888,00

Modell	RX 1210 (CNS)	RX 1410 (CNS)	RX 1510 (CNS)	RX 1610 (CNS)	RX 1810 (CNS)	RX 2010 (CNS)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 280 mm	1400 x 395 x 280 mm	1500 x 395 x 280 mm	1600 x 395 x 280 mm	1800 x 395 x 280 mm	2000 x 395 x 280 mm
Artikelnummer	34.1120	34.1140	34.1150	34.1160	34.1180	34.1200
UVP in €	772,00	799,00	839,00	867,00	895,00	935,00

Umrüstsatz auf GN 1/4	für RX 1200 / 1210	für RX 1400 / 1410	für RX 1500 / 1510	für RX 1600 / 1610	für RX 1800 / 1810	für RX 2000 / 2010
Artikelnummer	99.9012	99.9014	99.9015	99.9016	99.9018	99.9020
UVP in €	63,00	69,00	71,00	77,00	83,00	86,00



PKT 3007

Modell	Pizza PKT 2000	Pizza PKT 2007	Pizza PKT 3000	Pizza PKT 3007
Außenmaße B x T x H	1492 x 800 x 1100 mm	2017 x 800 x 1100 mm	2017 x 800 x 1100 mm	2540 x 800 x 1100 mm
Anzahl der Türen	2	2	3	3
Brutto- / Nutzinhalt	372 l / 194 l	372 l / 194 l	588 l / 291 l	588 l / 291 l
Anschlusswert	230 V / 253 W	230 V / 253 W	230 V / 253 W	230 V / 253 W
Serienzubehör	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflegeschielen	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflegeschielen, 7 Kunststoffbehälter 600 x 400 x 120	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflegeschielen	Pro Tür 1 Rost 600 x 400 und 2 Paar Auflegeschielen, 7 Kunststoffbehälter 600 x 400 x 120
Energieverbrauch	1477 kWh / Jahr	1477 kWh / Jahr	1723 kWh / Jahr	1723 kWh / Jahr
Artikelnummer	48.0200	48.0270	48.0300	48.0370 
UVP in €	3.152,00	4.855,00	3.990,00	5.352,00

PKT 2000 und PKT 3000

Pizzakühltisch mit 30 mm starker Granitarbeitsplatte für EN 600 x 400

- Außenmaterial: Edelstahl zweiseitig, Arbeitsplatte 30 mm aus Granit mit 250 mm Aufkantung
- Innenmaterial: Edelstahl
- Arbeitsplatte mit seitlicher und hinterer Aufkantung
- 50 mm Isolierung
- Temperatur 0 °C bis + 8 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 4 (+30°C und 55%)
- Energieeffizienzklasse D (EU 2015/1094-IV)
- Innenraum mit Luftleitblechen für verbesserte Kühlung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige, visuelle Alarmanzeige
- Anzeige von Kühl- und Abtauvorgang
- Automatische Abtauerung und Tauwasserverdunstung
- Energiesparende Heißgastauwasserverdunstung
- Beleuchteter Ein-/Ausshalter
- Umluftkühlung
- Tür für Rostmaß 600 x 400 mm
- Tür unter 120° schließende, über 120° offenstehend
- Türfach mit 2 Paar Auflageschielen und 1 Rost
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Füße aus CNS 125 mm bis 200 mm
- Kältemittel R 290

PKT 2007 und PKT 3007

wie oben, jedoch:

- 7 ungekühlte Teigschubladen mit Kunststoffbehältern 600 x 400 x 120 mm



Kühlaufsatz GV

Kühlaufsatz mit Glasaufbau passend für Pizza PKT Serie

- Außen- und Innenmaterial: AISI 201
- Eingeschäumter Verdampfer
- Klimaklasse 4 (+30 °C UT und 55 % RF)
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Temperatur + 2 °C bis + 8 °C
- Visuelle Alarmanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Stille Kühlung
- Kältemittel R 600 a

Modell	GV 150	GV 200	GV 250	GV 154	GV 204	GV 254
Passend für Pizzakühltisch	PKT 2000	PKT 2007/3000	PKT 3007	PKT 2000	PKT 2007/3000	PKT 3007
Außenmaße B x T x H	1492 x 336 x 450 mm	2017 x 336 x 450 mm	2542 x 336 x 450 mm	1492 x 396 x 450 mm	2017 x 396 x 450 mm	2542 x 396 x 450 mm
Bestückungsmöglichkeit	6 x GN 1/4	9 x GN 1/4	12 x GN 1/4	6 x GN 1/3	9 x GN 1/3	12 x GN 1/3
Artikelnummer	48.0153	48.0203	48.0253	48.0154	48.0204	48.0254
UVP in €	1.246,00	1.337,00	1.845,00	1.282,00	1.476,00	1.878,00



Unterbaukühltisch Snack



Kühltisch mit abnehmbarer Arbeitsplatte

- ◆ Außenmaterial: CNS AISI 304, dreiseitig, Rückwand: Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: CNS AISI 304
- ◆ Abnehmbare Arbeitsplatte bis 150 kg belastbar
- ◆ Elektronische Touch-Screen Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40 % RF)
- ◆ Energieeffizienzklasse B (EU 2015/1094-IV)
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- ◆ Meldung von HACCP-Alarmen und Speicherung dieser
- ◆ Boden im Kühltisch als Wanne ausgebildet
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ Verdampfer beschichtet
- ◆ Schubladen mit großer Kapazität
- ◆ Schubladen bis zu 45 kg belastbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an den Schubladen
- ◆ Höhenverstellbare CNS-FüÙe



Snack 1200

Kühltische 3

Modell ganze Schubladen	Snack 1200	Snack 1600	Snack 1270	Snack 1670
AußenmaÙe B x T x H	1200 x 600 x 590 mm	1600 x 600 x 590 mm	1200 x 700 x 590 mm	1600 x 700 x 590 mm
Nutzhalt / Schubladen	101 l / 2 x 325 x 430 mm	151 l / 3 x 325 x 430 mm	122 l / 2 x GN 1/1	183 l / 3 x GN 1/1
Anschlusswert	230 V / 175 W	230 V / 175 W	230V / 175 W	230V / 240 W
Energieverbrauch	580 kWh / Jahr	600 kWh / Jahr	540 kWh / Jahr	660 kWh / Jahr
Artikelnummer	69.1200	69.1600	69.1270	69.1670
UVP in €	2.667,00	3.202,00	2.824,00	3.422,00

Modell 1/2 Schubladen	Snack 1201 4x1/2 Schubladen	Snack 1601 6x1/2 Schubladen	Snack 1271 4x1/2 Schubladen	Snack 1671 6x1/2 Schubladen
Artikelnummer	69.1201	69.1601	69.1271	69.1672
UVP in €	3.496,00	4.523,00	3.761,00	4.790,00

Unterbaukühltisch UKT



Mit 2 oder 3 großen Schubladen

- ◆ Außen- und Innenmaterial: AISI 304
- ◆ Mit Arbeitsplatte
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Temperatur -2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse 4 (+30 °C UT und 55 % RF)
- ◆ Boden im Kühltisch als Wanne ausgebildet
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ 60 mm Isolierung
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtungen an den Schubladen
- ◆ Höhenverstellbare CNS-FüÙe



UKT 211

Modell	UKT 211	UKT 311
AußenmaÙe B x T x H	1360 x 700 x 650 mm	1795 x 700 x 650 mm
Bruttinhalt	92 l	138 l
Anschlusswert	230 V / 150 W	230 V / 155 W
Energieverbrauch	774 kWh / Jahr	847 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Anzahl der Schubladen	2	3
Artikelnummer	34.3136	34.3180
UVP in €	2.395,00	2.994,00



ASV Eis 14

Aufsatzvitrine für Speiseeis mit
berohrter Wanne für 5 l Eisschalen
Seite 179

1.329,- Euro



KBS Quad

Panoramavitrine mit
vier Edelstahlrosten
Seite 150

2.888,- Euro



Gastroline Premium Verkaufstheke EX

Speisenausgabe mit Umluftkühlung
Seite 167

ab 3.998,- Euro





4

VITRINEN KÜHLTHEKEN WANDKÜHLREGALE

4 Kühlvitri- nen

Impulsregale	144
Aufsatzvitri- nen	145
Panoramavitri- nen	150
Verkaufs- und Selbstbedienungsvitri- nen	154
Serviervitri- nen	156
Mehrzweckvitri- nen	161
Modulares Speisenausgabesystem (SB)	164
Frischwarentheken	170
Konditoreitheken	175
Speiseeis-Verkaufstheken	180
Fischtheken	183
Kühlthe- kenserie KUBUS	184
Kühlthe- kenserie NINA	190
Frischwarenthek- e ESKIMO	193
Wandkühlregale	195
Wandtiefkühlregale	206
Wandkühlregale Profibereich	208



NEU

R 290

LED

LABEL

Modell	RT 240 G
Außenmaße B x T x H	556 x 526 x 1613 mm
Temperatur	+2 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C / 55 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,61 m ²
Energieverbrauch	1.946 kWh /Jahr
Bruttoinhalt	215 l
Anschlusswert	230 V / 380 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Serienzubehör	4 beschichtete Roste
Gewicht	78 kg
Artikelnummer	915.0169
UVP in €	1.278,00



RT 240 G

Panoramavitrine in schwarz mit vertikaler LED Beleuchtung

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Außenmaterial: ABS
- ◆ Innenmaterial: PVC / CHR
- ◆ 4-seitige Panoramaisolierverglasung
- ◆ Tür nicht überstehend
- ◆ Tür mit Schloss
- ◆ Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separate Beleuchtungstaste
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 2 vertikale LED Lampen
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Optimiertes Luftleitsystem im Innenraum
- ◆ 4 CHR Roste höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Bremsen



R 290

LED

LABEL

Modell	RT 280 G
Außenmaße B x T x H	515 x 485 x 1895 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,57 m ²
Energieverbrauch	1.365 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	280 l
Anschlusswert	230 V / 320 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	94 kg
Artikelnummer	916.0281
UVP in €	1.388,00



RT 280 G

Panoramavitrine in silber mit vertikaler LED-Beleuchtung

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Außenmaterial: ABS
- ◆ Innenmaterial: PVC / CHR
- ◆ Vierseitige Panoramaisolierverglasung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Tür nicht überstehend und mit Schloss
- ◆ Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Separater Beleuchtungsschalter
- ◆ 2 vertikale LED-Linien
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ 4 CHR Roste höhenverstellbar
- ◆ Türanschlag rechts



RT 78 G



Steckerfertige Aufsatz-Kühlvitrine mit vertikaler LED-Beleuchtung

- Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- Außenmaterial: ABS
- Innenmaterial: PVC/CHR
- Vierseitige Panoramaisolierverglasung
- Kältemittel R 600 a
- Tür nicht überstehend und mit Schloss
- Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- Elektronische Steuerung
- Separater Beleuchtungsschalter
- 2 vertikale LED-Linien
- Umluftkühlung
- 3 CHR Roste höhenverstellbar
- Abstand der Roststäbe nur 15 mm
- Türanschlag rechts

Mit Schloss

2 x vertikale
LED-Beleuchtung

Elektronische
Steuerung



weiß



schwarz



silber



Modell	RT 78 G
Außenmaße B x T x H	425 x 380 x 960 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,59 m ²
Energieverbrauch	1.003 kWh/Jahr
Bruttoinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V/180 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Gewicht	36 kg
Artikelnummer (weiß)	916.0782
Artikelnummer (schwarz)	916.0786
Artikelnummer (silber)	916.0788
UVP in € (weiß/schwarz)	619,00
UVP in € (silber)	639,00



Modell	Rondo
Außenmaße B x T x H	504 x 504 x 1060 mm
Temperatur von bis	+3 °C bis +6 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,48 m ²
Energieverbrauch	1.435 kWh/Jahr
Bruttinhalt	73 l
Anschlusswert	230 V/190 W
Artikelnummer	915.0311
UVP in €	1.049,00



Rondo

Steckerfertige schwarze Umluftischkühlvitrine mit 4 Etagen und Drehgestell

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Belüftete Panoramaisolierverglasung
- ◆ 2 LED-Linien zur optimalen Präsentation der Produkte
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Beleuchteter Hauptschalter
- ◆ Beleuchtungstaste in der Steuerung
- ◆ Separater Schalter für Rondell
- ◆ Türkontaktschalter stoppt das Rondell beim Öffnen der Tür
- ◆ Edelstahl-Rondell einfach herausnehmbar
- ◆ Stababstand der Roste 17 mm
- ◆ Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Krümelauffangschale einfach herausnehmbar
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ 4 feststehende Füße



Modell	SC 100
Außenmaße B x T x H	470 x 470 x 870 mm
Temperatur	+3 °C bis +12 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,47 m ²
Energieverbrauch	991 kWh/Jahr
Bruttinhalt	78 l
Anschlusswert	230 V/230 W
Kältemittel	R 600 a
Gewicht	54 kg
Artikelnummer	916.0101
UVP in €	1.198,00



SC 100

Aufsatz-Kühlvitrine mit rotierendem Innengestell und LED-Beleuchtung

- ◆ Ideal für Getränke, verpackte Lebensmittel und Kuchen
- ◆ Außenmaterial: CHR
- ◆ Innenmaterial: CHR
- ◆ Vierseitige Panoramaisolierverglasung
- ◆ Tür nicht überstehend
- ◆ Servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Separater Beleuchtungsschalter
- ◆ Separater Schalter für Drehgestell
- ◆ 2 vertikale LED-Linien
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Rotierendes Innengestell mit 4 CHR Rosten (Abstand zwischen den Rosten 135 mm)
- ◆ Türanschlag rechts

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Drehgestell mit 4 Rosten	916.0001	85,00



ASV 700 und ASV 900



Steckerfertige Aufsatz-Kühlvitrine mit LED Beleuchtung in modernem Design

- ◆ Scheibenfrontbelüftung verhindert Beschlagen
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Umluftkühlung, Kältemittel R 600a
- ◆ 2 leicht herausnehmbare Rückschiebescheiben aus energiesparendem Isolierglas
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Temperatur: +3 °C bis +12 °C
- ◆ Serienzubehör: 2 Roste aus CHR mit 20 mm Abstand zwischen den Stäben



Modell	ASV 700	ASV 900
Außenmaße B x T x H	702 x 568 x 686 mm	874 x 570 x 686 mm
Anschlusswert	230 V / 160 W	230 V / 165 W
Lichte Türöffnungsbreite	290 mm	360 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,79 m ²	1,05 m ²
Energieverbrauch	1.505 kWh / Jahr	1.272 kWh / Jahr
Lichte Breite mit herausgenommenen Scheiben	620 mm	810 mm
Maße oberer Rost B x T	620 x 335 mm	810 x 335 mm
Maße unterer Rost B x T	620 x 365 mm	810 x 365 mm
Bodenausstellungsfläche	Kunststoff, schwarz	CHR
Bruttoinhalt	120 l	145 l
Gewicht	66 kg	71 kg
Artikelnummer	915.0170	915.0190
UVP in €	952,00	1.062,00



Aufsatzkühlvitrine mit 2 Etagen



Vierseitig isolierverglaste Panoramaaufschriftvitrine

- ◆ Ideal für Getränke und verpackte Lebensmittel
- ◆ Vierseitig verglast, eckige Ausführung
- ◆ 1 LED-Linie zur optimalen Präsentation der Produkte
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Beleuchtungstaste in der Steuerung
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl
- ◆ 2 Edelstahlroste mit hochgezogenem Schutzbügel als Bestückungssperre
- ◆ Stababstand der Roste 17 mm
- ◆ Umluftgitter Kunststoff schwarz
- ◆ Schiebetürenrahmen Kunststoff schwarz
- ◆ Schiebetüren zur Reinigung leicht herausnehmbar
- ◆ Rechte Schiebetür mit Dichtlippe zur Vermeidung von Kälteverlust
- ◆ Seitlicher Kondenswasserauffangkanal
- ◆ 4 feststehende Füße



Modell	Aufsatzkühlvitrine
Außenmaße B x T x H	880 x 566 x 680 mm
Temperatur von bis	+4 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,05 m ²
Energieverbrauch	1.327 kWh / Jahr
Bruttoinhalt	160 l
Anschlusswert	230 V / 195 W
Artikelnummer	915.0168
UVP in €	1.055,00



VES 214



VEU 208

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de



Bedienelement zum
Einbau abnehmbar



Laufschiene zu Reinigungszwecken
herausnehmbar

VES und VEU Serie

Aufsatz-Kühlvitrine VES

- ◆ Verkaufsfördernde Präsentation von Snacks
- ◆ 17 mm Isolierverglasung, dreiseitig
- ◆ Temperatur +6 °C bis +12 °C
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 2 Schiebetüren
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Bedienerseitige Schiebetüren mit Isolierverglasung 14 mm
- ◆ Serienzubehör 1 Glasablage höhenverstellbar
- ◆ Selbstbedienungsklappen siehe Zubehör

Aufsatz-Kühlvitrine VEU

- ◆ **zum Einbau in Arbeitsplatten**
- ◆ Ausschnittsmaß 600 x 560 mm
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 2 Schiebetüren
- ◆ Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen sind bauseits zu erstellen und je mit mind. 350 cm² bei geschlossenen Unterbauten auszuliegen

Modell	VES 209	VES 211	VES 214	VES 314
Außenmaße B x T x H	910 x 510 x 540 mm	1110 x 510 x 540 mm	1440 x 510 x 540 mm	1440 x 510 x 700 mm
Lichte Maße Türöffnung	230 x 405 mm (B x H)	330 x 405 mm (B x H)	500 x 405 mm (B x H)	500 x 555 mm (B x H)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/350 W	230 V/450 W
Artikelnummer	10.2210	10.2212	10.2215	10.2315
UVP in €	3.696,00	3.823,00	3.934,00	4.282,00

Modell	VEU 206	VEU 208
Außenmaße Glasaufbau	625 x 610 x 540 mm (B x T x H)	825 x 610 x 540 mm (B x T x H)
Lichte Maße Türöffnung	230 x 405 mm (B x H)	330 x 405 mm (B x H)
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/350 W
Artikelnummer	10.2205	10.2207
UVP in €	3.727,00	3.934,00

Zubehör: Selbstbedienungsklappen

- ◆ 30 mm umlaufendes Rahmenprofil aus CNS
- ◆ Klappen aus Kunststoff, Materialstärke 6 mm
- ◆ Verchromter Griff



**Selbstbedienungsklappen
für VES 209 / VEU 206**

für Modell	VES 209/VEU 206	VES 211 / VEU 208	VES 214	VES 314
Außenmaße B x H	568 x 455 mm	768 x 455 mm	1096 x 455 mm	1096 x 615 mm
Lichte Maße Öffnung B x H	503 x 193 mm	340 x 193 mm	503 x 193 mm	4 x 503 x 193 mm, 2 x 503 x 157 mm
Anzahl der Klappen	2	4	4	6
Artikelnummer	2.7001	2.7002	2.7003	2.7004
UVP in €	545,00	722,00	767,00	925,00



Compact Serie

Umluft Aufsatz-Kühlvitrine mit geradem Aufbau und Selbstbedienungsklappen

- ◆ Außenmaterial: CHR
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Kundenseitig Selbstbedienungsklappen mit Griff
- ◆ Beleuchtung separat schaltbar
- ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben mit CNS-Rahmen
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Aggregat und Steuereinheit oben montiert
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung durch Heißgas
- ◆ Anschlussfertig ohne Stecker



Modell	C-AKV 1100 SB	C-AKV 1400 SB
Außenmaße B x T x H	1135 x 635 x 1150 mm	1455 x 635 x 1150 mm
Temperatur	+4 °C bis +12 °C	+4 °C bis +12 °C
UT/RF	+25 °C/60 %	+25 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/300 W	230 V/500 W
Serienzubehör	6 CNS Roste, 8 Selbstbedienungsklappen à 490 x 160 mm	6 CNS Roste, 8 Selbstbedienungsklappen à 660 x 160 mm
Gewicht	155 kg	190 kg
Artikelnummer	34.6131	34.6142
UVP in €	7.136,00	8.280,00

Linus Serie



Tisch-Kühlvitrine mit LED-Beleuchtung

- ◆ Außenmaterial: Aluminium/CNS
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Vierseitig isolierverglast
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60%)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Front-, Seiten- und Rückseite aus CNS
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ 2 bedienerseitige Glasschiebetüren
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 70 %
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Modell	Linus 100	Linus 150	Linus 200
AußenmaÙe B x T x H	800 x 438 x 734 mm	800 x 438 x 934 mm	1000 x 438 x 934 mm
Bruttoinhalt	100 l	160 l	200 l
Anschlusswert	230 V/260 W	230 V/290 W	230 V/300 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,24 m ²	0,32 m ²	0,49 m ²
Energieverbrauch	1.188 kWh/Jahr	1.955 kWh/Jahr	1.544 kWh/Jahr
Serienzubehör	1 Abstellfläche 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 685 x 292 mm	2 Abstellflächen 899 x 292 mm
Gewicht	64 kg	77 kg	87 kg
Artikelnummer	2330.1172	2330.1177	2330.1181
UVP in €	3.790,00	3.890,00	3.998,00



Modell	KBS Quad	
Außenmaße B x T x H	650 x 650 x 1900 mm	
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)	
Bruttinhalt	400 l	
Anschlusswert	230 V / 420 W	
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	
Warenpräsentationsfläche	1,37 m ²	
Energieverbrauch	2.002 kWh / Jahr	
Kältemittel	R 290	
Geräuschpegel	54 dB	
Gewicht	172 kg	
Artikelnummer	916.0454	
UVP in €	2.888,00	

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost CHR	81.2184	69,00
Clip für Rost (Stückpreis) 2 Stk. pro Rost erforderlich	83.0547	7,00



KBS Quad

Panoramavitrine mit 4 Edelstahlrosten

- ◆ Außenmaterial: Glas und Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Glas, Edelstahl und Kunststoff
- ◆ Selbsttragende Glasstruktur mit angeedeuteten Rahmen
- ◆ Vierseitige Verglasung aus energiesparendem Dreifach-Isolierglas
- ◆ Vierseitige LED-Beleuchtung
- ◆ Edelstahlverdampferblende
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Edelstahlinnenboden
- ◆ Separater beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ◆ Separater Lichtschalter
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung mit Statusanzeige
- ◆ Dreiseitige Edelstahlmaschinenfachblende
- ◆ Automatische Abtauung und beschichtete Tauwasserverdunstungsheizung
- ◆ Serienzubehör: 4 Edelstahl-Roste, 435 x 505 mm
- ◆ Griffleiste in die Tür integriert
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellern
- ◆ Türanschlag rechts



Modell	KBS Quad	
Außenmaße B x T x H	586 X 585 X 1899 mm	
Temperatur	+2 °C bis +12 °C	
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	
Bruttinhalt	400 l	
Anschlusswert	230 V / 495 W	
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	
Warenpräsentationsfläche	2,48 m ²	
Energieverbrauch	2.116 kwh / Jahr	
Kältemittel	R 290	
Serienzubehör	5 Roste	
Gewicht	172 kg	
Artikelnummer	916.0456	
UVP in €	2.718,00	



Quad Basic

Panoramavitrine mit Isolierverglasung

- ◆ Glaskorpus isolierverglast
- ◆ Glastür mit Griffleiste
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert
- ◆ Innenmaterial: Glas, Edelstahl und Kunststoff
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Vertikale LED Innenbeleuchtung
- ◆ Optimiertes Luftleitblech im Innenraum
- ◆ Boden aus hochglänzendem Chromstahl
- ◆ 5 Roste aus Chromstahl
- ◆ Roste höhenverstellbar über Rasterleiste
- ◆ 4 Rollen davon 2 mit Feststellbremse





Prisma Serie



Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

- ◆ Außenmaterial: Aluminium eloxiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Lüftungsgitter aus lackiertem Edelstahl
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60%)
- ◆ Vierseitige Verglasung aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, Kaltlicht 6500K
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Breiter Edelstahlgriff über die gesamte Türlänge
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Bremse (6 Rollen bei Prisma 801 TN/PF)
- ◆ Türanschlag rechts, links werkseitig mit Mehrpreis lieferbar (nur Prisma 401)
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 75%



4
Kühlvitri-
nen

Modell	Prisma 401 TNV-PF	Prisma 401 TNV-PG	Prisma 801 TNV-PF
Außenmaße B x T x H	680 x 695 x 1795 mm	680 x 695 x 1795 mm	1270 x 695 x 1792 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C
Bruttinhalt	400 l	400 l	800 l
Anschlusswert	230 V/410 W	230 V/450 W	230 V/590 W
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,93 m ²	1,80 m ²	2,91 m ²
Energieverbrauch	1.835 kWh/Jahr	1.521 kWh/Jahr	3.065 kWh/Jahr
Serienzubehör	5 Roste 435 x 505 mm	5 runde Glasablagen ø 465 mm	10 Roste 435 x 505 mm
Besonderheit	–	Drehgestell	–
Gewicht	169 kg	176 kg	257 kg
Artikelnummer (Bronze)	2320.1430	2320.1432	2323.1802
Artikelnummer (Silber)	2320.1431	2320.1433	2323.1804
UVP in €	3.798,00	3.844,00	5.888,00

NEU    

Snelle 360 Serie

Panoramavitrine für die Präsentation von Kuchen

- ◆ 4-seitiger Glasaufbau
- ◆ Außenmaterial: Aluminium anthrazit oder lichtgrau eloxiert
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff
- ◆ Energiesparende 3-fach Isolierverglasung
- ◆ Touch-Screensteuerung
- ◆ LED-Beleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Umluftkühlung, Luftfeuchte 75 %
- ◆ Rasterleiste für Höhenverstellung der Ablagen
- ◆ Robuste Griffleiste aus Edelstahl über die gesamte Türhöhe, Türanschlag rechts
- ◆ Werkseitig mit Türanschlag links lieferbar
- ◆ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse
- ◆ Kältemittel R 290

Panoramavitrine Snelle 360 Q Pralinen

wie Snelle 360, jedoch:

- ◆ Speziell für die Präsentation von Pralinen
- ◆ Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %
- ◆ Manuelle Abtauung, automatische Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 600a



Snelle 360 G Anthrazit

Snelle 360 Q Lichtgrau



Modell	Snelle 360 Q Anthrazit	Snelle 360 R Anthrazit	Snelle 360 G Anthrazit	Snelle 360 Q Praline Anthrazit
Außenmaße B x T x H	595 x 640 x 1890 mm	595 x 640 x 1890 mm	595 x 640 x 1890 mm	595 x 640 x 1890 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+14 °C bis +16 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Bruttinhalt	360 l	360 l	360 l	360 l
Anschlusswert	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 440 W	230 V / 500 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	k.A.
Warenpräsentationsfläche	0,41 m ²	0,50 m ²	0,41 m ²	k.A.
Energieverbrauch	1965 kWh / Jahr	1809 kWh / Jahr	1965 kWh / Jahr	k.A.
Serienzubehör	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm	7 feststehende runde Glasablagen 430 mm	5 höhenverstellbare Roste 450 x 420 mm	5 höhenverstellbare Glasablagen 450 x 450 mm
Gewicht	165 kg	167 kg	165 kg	165 kg
Artikelnummer	2351.1376	2351.1370	2351.1373	235.1173
UVP in €	4.398,00	4.736,00	4.398,00	4.802,00

Modell	Snelle 360 Q Lichtgrau	Snelle 360 R Lichtgrau	Snelle 360 G Lichtgrau	Snelle 360 Q Praline Lichtblau
Artikelnummer	2351.1377	2351.1371	2351.1374	235.1174
UVP in €	4.398,00	4.736,00	4.398,00	4.802,00

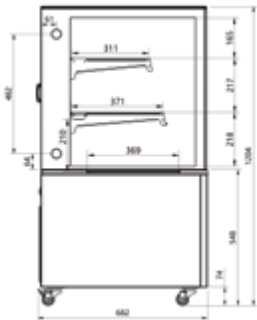


Cube



Umluft Panoramavitrine mit LED-Beleuchtung

- Für die Präsentation von Kuchen
- Außenmaterial: Glas, Kunststoff, Edelstahl
- Innenmaterial: Glas, Edelstahl
- Fünfseitig aus energiesparendem Isolierglas
- Serienzubehör: 2 Glasetagen mit höhenverstellbaren Edelstahl-Auflagewinkeln und horizontalen LED-Linien
- Auslageboden aus Milchglas mit 2 LED-Linien hinterleuchtet
- Umluftkühlung
- Bedienerseitig 2 Schiebetüren
- Separat schaltbare LED-Beleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse



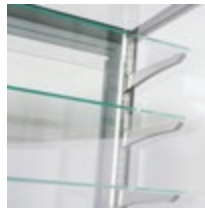
Modell	Cube
Außenmaße B x T x H	915 x 693 x 1210 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C/60%)
Bruttoinhalt	270 l
Anschlusswert	230 V / 475 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,35 m ²
Energieverbrauch	2.703 kWh / Jahr
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 290
Geräuschpegel	60 dB
Gewicht	172 kg
Artikelnummer	916.0270
UVP in €	2.931,00

Kuchen- und Verkaufsvitrine Katia



Umluft Panoramavitrine mit LED-Beleuchtung

- Verkaufstheke für Kuchen
- Außenmaterial Glas, Aluminium, Stahlblech schwarz
- Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- Fünfseitig isolierverglast
- 3 Glasetagen mit CNS Aufwagwinkel, höhenverstellbar
- Edelstahlauslageboden
- Bedienerseitig 2 Schiebetüren
- Robuster formschöner Türgriff
- Schaltbare vertikale LED-Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- 4 Rollen, 2 mit Feststellbremse
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Modell	Katia 95Q	Katia 135Q
Türen	2 Glastüren	2 Glastüren
Außenmaße B x T x H	940 x 720 x 1340 mm	1340 x 710 x 1340 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25°C UT und 60% RF)	3 (+25°C UT und 60% RF)
Anschlusswert	230 V / 320 W	230 V / 500 W
Warenpräsentationsfläche	0,33 m ²	0,62 m ²
Energieverbrauch	2052 kWh / Jahr	3141 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU2019/2018)
Artikelnummer	2312.0338	2312.0340
UVP in €	5.569,00	6.565,00



KARINA – VERKAUFS- ODER SELBSTBEDIENUNGSTHEKE



2 bedienerseitige Schiebetüren



Laufschiene der Schiebetür
und Luftführungsgitter



Ansicht von hinten
mit Lüftungsschlitzen



Steuerung



Glasablage mit Auflegewinkel



Luftzirkulation an der Front



Karina Serie



Verkaufsvitrine mit Umluftkühlung

- ♦ Außenmaterial: Glas, Aluminium, Holz
- ♦ Innenmaterial: CNS
- ♦ Klimaklasse (UT/RF) 4 (+30 °C/55%)
- ♦ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Fünfseitig aus energiesparendem, dreifachen Isolierglas
- ♦ 3 Glasetagen mit CNS Auflegewinkel, höhenverstellbar (bei Karina 187: 2 Glasablagen pro Etage)
- ♦ Edelstahlauslageboden
- ♦ Bedienerseitig mit 2 Schiebetüren auch bei Karina 97
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Elektronische Temperaturregelung
- ♦ Max. Innenraum-Luftfeuchte 70 %
- ♦ Robuster, formschöner Türgriff
- ♦ 4 Rollen, davon 2 mit Feststellbremse



Karina 137 Praline/Schoko

Karina 97 und 137 Praline/Schoko

wie oben, jedoch:

- ♦ Speziell für die Präsentation von Pralinen und Schokolade
- ♦ Innenraum-Luftfeuchte 40 % bis 44 %
- ♦ Temperatur +14 °C bis +16 °C
- ♦ Kältemittel R 600 a
- ♦ Manuelle Tauwasserverdunstung

Karina SB

Selbstbedienungsvitrine (vorne offen) mit bedienerseitig 2 Drehtüren zum Bestücken, wie Karina Verkaufsvitrine, jedoch:

- ♦ UT/RF +25 °C/60 %, Temperatur +6 °C bis +9 °C

Karina SB W

wie Karina SB, jedoch:

- ♦ Selbstbedienungsvitrine (vorne offen) mit geschlossener Rückwand

Auf Anfrage auch ohne Verkleidung zum Einbau erhältlich

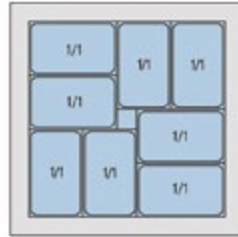
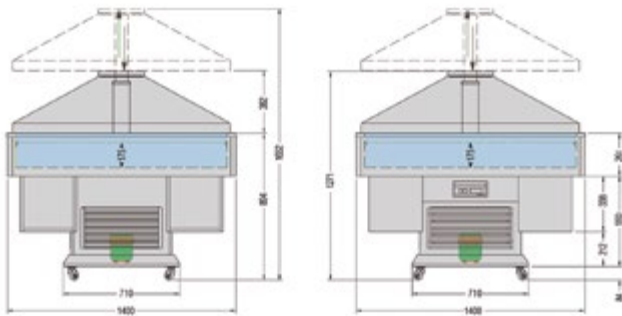
Modell	Karina 97	Karina 97 Praline/Schoko	Karina 137	Karina 137 Praline/Schoko	Karina 187
Außenmaße B x T x H	940 x 710 x 1340 mm	940 x 710 x 1340 mm	1340 x 710 x 1340 mm	1340 x 710 x 1340 mm	1800 x 710 x 1340 mm
Bruttinhalt	380 l	380 l	550 l	550 l	750 l
Anschlusswert	230 V/310 W	230 V/500 W	230 V/530 W	230 V/500 W	230 V/630 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	–	D (EU 2019/2018)	–	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfl.	0,48 m ²	0,48 m ²	0,65 m ²	0,65 m ²	0,91 m ²
Energieverbrauch	1.733 kWh/Jahr	1.733 kWh/Jahr	3.167 kWh/Jahr	3.167 kWh/Jahr	2.951 kWh/Jahr
Serienzubehör	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	6 Glasetagen 395 x 865 mm
Anzahl der Türen	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	2312.0017	2312.0018	2312.0019	2312.0020	2312.0021
UVP in €	6.410,00	6.769,00	7.615,00	8.040,00	8.862,00

Modell	Karina 97 SB	Karina 137 SB	Karina 97 SB W	Karina 137 SB W
Außenmaße B x T x H	940 x 725 x 1340 mm	1340 x 725 x 1340 mm	940 x 710 x 1340 mm	1340 x 710 x 1340 mm
Bruttinhalt	380 l	550 l	380 l	550 l
Anschlusswert	230 V/490 W	230 V/490 W	230 V/500 W	230 V/590 W
Serienzubehör	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm	3 Glasetagen 395 x 865 mm	3 Glasetagen 395 x 1270 mm
Türen/Rückwand	2 Drehtüren	2 Drehtüren	Geschlossene Rückwand	Geschlossene Rückwand
Artikelnummer	2311.2097	2311.2137	2311.2095	2311.2135
UVP in €	7.240,00	8.650,00	6.967,00	8.014,00



Modell	Gazebo Salatbar
Außenmaße B x T x H	1400 x 1400 x 1652 mm (bei abgesenktem Hustenschutz)
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT/RF	+30 °C/55 %
Anschlusswert	230 V/360 W
Automatische Abtauung	ja
Tauwasserverdunstung	ja
Kältemittel	R 290
Gewicht	187 kg
Artikelnummer	2320.2039
UVP in €	5.907,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutschen (4 Stück)	2320.2005	634,00



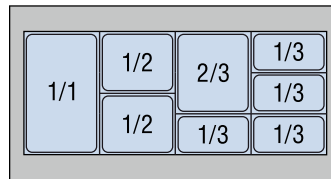
Gazebo Salatbar

Fahrbare Salatbar für 8 x GN 1/1 für den Buffetbereich

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl AISI 304
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, elektrisch absenkbar, separat schaltbar
- ◆ Unterbau mit Abstellflächen
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung, beschichteter Verdampfer
- ◆ 4 x GN 2/1 150 mm tief
8 x GN 1/1 150 mm tief
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar



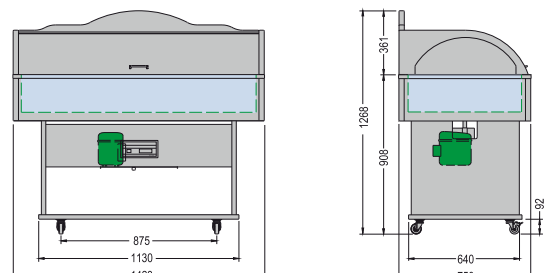
Modell	Pegaso
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1268 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT/RF	25 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/210 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	125 kg
Artikelnummer	2320.2036
UVP	4.998,00



Pegaso

Servier-Kühlvitrine für 4 x GN 1/1

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl AISI 304
- ◆ Ideale Platzierung an Wandflächen
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz aufklappbar
- ◆ Obere Ablagefläche hell furniert
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung, beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Bestückungsmöglichkeit:
4 x GN 1/1 oder 2 x GN 2/1 oder
8 x GN 1/2 oder 4 x GN 2/3 und
4 x GN 1/3 oder 12 x GN 1/3
max. 150 mm tief
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar





Delizie Salatbar

Fahrbare Salatbar für 4 x GN 1/1 für den Buffetbereich

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, AISI 304
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, elektrisch absenkbar, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Stille Kühlung, beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Für 4 x GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar



Delizie S Kids

wie oben, jedoch:

Salatbar in niedriger Ausführung

- ◆ Korpushöhe 745 mm
- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor blau



Modell	Delizie Salatbar
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1478 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C
UT / RF	+25 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 200 W
Kältemittel	R 290
Gewicht	115 kg
Artikelnummer	2320.2037
UVP in €	4.675,00

Wie oben jedoch:

Modell	Delizie S Kids
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1315 mm
Anschlusswert	230 V / 200 W
Gewicht	113 kg
Artikelnummer	2320.2038
UVP in €	4.898,00

Nur für Delizie Salatbar:

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	125,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	172,00

Nur für Delizie S Kids:

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2043	345,00

Delizie Bain-Marie

Fahrbare Bain-Marie für 4 x GN 1/1

- ◆ Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301, AISI 304
- ◆ Wasserbad
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Manuelle Haubenbetätigung
- ◆ Seitlicher Wasserablauf
- ◆ Für 4 x GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen



Modell	Delizie BM
Außenmaße B x T x H	1423 x 750 x 1478 mm
Temperatur	+30 °C bis +90 °C
Anschlusswert	230 V / 2400 W
Gewicht	95 kg
Artikelnummer	2320.2003
UVP in €	3.988,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2320.2008	125,00
vordere Tabletrutsche lang (1 Stück)	2320.2006	172,00



Frutiger

Frutiger Serie

Salatbar mit offenem Hustenschutz

- ◆ in CNS Ausführung für den Buffetbereich
- ◆ Salatbar, Frühstück- und Dessertbuffet
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Hustenschutz aus gewölbtem Temperglas
- ◆ Materialmix aus laminiertem Holzdekor Arctic Pine und hochwertigem Edelstahl-Dekorrahmen
- ◆ Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Separates Fach zur Lagerung von Tellern
- ◆ Elektronische Soft-Touch-Steuerung
- ◆ Beschichteter Verdampfer (Frutiger 4, 6, 4 K und 6 K)
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Wannenschluss zur bauseitigen Tauwasserentsorgung
- ◆ Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Lenkrollen für leichte Mobilität



Frutiger P Serie

Buffet mit gekühlter Platte aus CNS

- ◆ Kontaktkühlung
- ◆ Temperatur -1 °C bis +/-0 °C
- ◆ Manuelle Abtauung



Frutiger F Serie

Buffet mit gekühlter Wanne aus CNS

- ◆ Mit berührter Kühlwanne und Siebblech
- ◆ Wannenaufbau Durchmesser 20 mm zum bauseitigen Anschluss
- ◆ Temperatur -1 bis + 0 °C

Frutiger K Serie

Salatbar mit geschlossenem Hustenschutz

- ◆ Hustenschutz aus Plexiglas, beidseitig aufklappbar
- ◆ Tiefe Korpus 750 mm zzgl. Griffe

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche für Frutiger 4 Serie	2320.2023	198,00
Tablettrutsche für Frutiger 6 Serie	2320.2024	256,00

Modell	Frutiger 4	Frutiger 6	Frutiger 4 K	Frutiger 6 K
Außenmaße B x T x H	1425 x 750 x 1430 mm	2075 x 750 x 1430 mm	1425 x 750 x 1310 mm	2075 x 750 x 1310 mm
Anschlusswert	230 V/400 W	230 V/400 W	230 V/340 W	230 V/350 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	6 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	4 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm	6 x GN 1/1, Höhe: max. 150/min. 100 mm
Gewicht	167 kg	228 kg	177 kg	238 kg
Artikelnummer	2320.2119	2320.2121	2320.2123	2320.2124
UVP in €	7.250,00	8.495,00	8.314,00	10.439,00

Modell	Frutiger 4 P	Frutiger 4 F	Frutiger 6 F
Außenmaße B x T x H	1425 x 750 x 1430 mm	1425 x 750 x 1430 mm	2075 x 750 x 1430 mm
Innenmaße B x T x H	1280 x 600 mm (Kühlplatte)	1380 x 580 x 145 mm (Wanne)	1950 x 580 x 145 mm (Wanne)
Anschlusswert	230 V/400 W	230 V/400 W	230 V/460 W
Gewicht	170 kg	169 kg	230 kg
Artikelnummer	2320.2126	2320.2128	2320.2129
UVP in €	6.746,00	7.308,00	8.812,00



Isola VT



Salatbar, Frühstücksbuffet und Dessertbuffet mit elektrischer Haubenbetätigung,

CNS Ausführung

- ◆ Einsatz im Buffetbereich
- ◆ Möbelstruktur komplett aus CNS gefertigt
- ◆ Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT / RF +30 °C/55 %; bei Isola 8 VT: +32 °C/50 %
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Elektrischer Plexiglas-Hustenschutz, separat schaltbar
- ◆ Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung 3000 K, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Soft-Touch-Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 8 Lenkrollen, davon 4 feststellbar für leichte Mobilität
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Isola 6 VT M für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen
- ◆ Herausnehmbarer Fettfilter
- ◆ Alarmfunktion, wenn Filter gereinigt werden muss



Isola 4 M VT

Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de




Tablettrutsche CNS

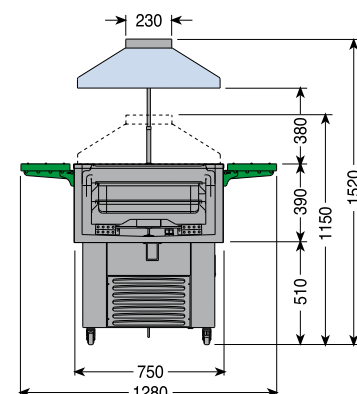
Tablettrutsche Rundrohr



Isola 6 M VT

Modell	Isola 4 M VT	Isola 6 M VT
Außenmaße B x T x H	1505 x 750 x 1500 mm bei geöffneter Haube	2185 x 750 x 1500 mm bei geöffneter Haube
Anschlusswert	230 V / 470 W	230 V / 500 W
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm, min. Höhe 65 mm
Gewicht	153 kg	194 kg
Artikelnummer	2350.1153	2350.1158 
UVP in €	7.423,00	8.628,00

Zubehör	Isola 4 M VT	UVP in €	Isola 6 M VT	UVP in €
	Artikel-Nr.		Artikel-Nr.	
Tablettrutsche Rundrohr	2350.0152	216,00	2350.0157	234,00
Tablettrutsche CNS	2350.0151	434,00	2350.0156	602,00




Proxima 6 M BM

Proxima M Serie

Salatbar, Frühstücks- und Dessertbuffet

- ◆ Möbelstruktur mit laminiertem Holz in Wenge
- ◆ Front- und Rückwand hellbeige lackiert
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, absenkbar
- ◆ Elektrische Haubenbetätigung, separat schaltbar
- ◆ Hustenschutzablagefläche aus CNS gefertigt
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Abklappbare Tabletrutschen mit laminiertem Wengeholz und umlaufender Lackierung in beige, als Zubehör gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ CNS Wanne mit front- und rückseitigem beschichtetem Verdampfer
- ◆ Bestückung mit GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- ◆ Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Proxima 6 M für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Tiefer gesetzte Behälter für effiziente Kühlung



Proxima M BM Serie

Bain-Marie wie oben, jedoch:

- ◆ Wasserbad und Infrarotstrahler
- ◆ Temperatur +30 °C bis +90 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz absenkbar und mit eingebautem Infrarotstrahler
- ◆ Geräteseitiger Wasserablauf
- ◆ Innenwanne aus CNS gefertigt
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Proxima 6 M BM für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitliche Tabletrutsche kurz (1 Stück)	2350.0180	240,00
Tabletrutsche lang, Proxima 3 (1 Stück)	2350.0181	241,00
Tabletrutsche lang, Proxima 4 (1 Stück)	2350.0182	282,00
Tabletrutsche lang, Proxima 6 (1 Stück)	2350.0183	371,00

Modell	Proxima 3 M	Proxima 4 M	Proxima 6 M
Außenmaße B x T x H	1122 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube	1422 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube	2062 x 750 x 1528 mm bei geöffneter Haube
Anschlusswert	230 V/400 W	230 V/350 W	230 V/380 W
Bestückungsmöglichkeit	3 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	4 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm	6 x GN 1/1 max. Höhe 150 mm
Gewicht	137 kg	150 kg	187 kg
Artikelnummer	2353.0080	2353.0081	2353.0082
UVP in €	6.532,00	6.861,00	7.848,00



Modell	Proxima 3 M BM	Proxima 4 M BM	Proxima 6 M BM
Anschlusswert	230 V/2650 W	230 V/3550 W	400 V/3+N 3900 W
Gewicht	113 kg	127 kg	178 kg
Artikelnummer	2350.0090	2350.0091	2350.0092
UVP in €	6.685,00	6.944,00	7.998,00





Basic Serie



Aufsatz- / Mehrweckvitrine mit geringer Fronthöhe

- ◆ Gebogene Panorama-Frontkippscheibe aus gehärtetem Glas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech weiß pulverbeschichtet
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischer Alarmanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunsterschale
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Auslagefläche aus CHR
- ◆ Edelstahl Schneidebrett mit einer Tiefe von 410 mm
- ◆ Glaszwischenetage und mobile Trennscheibe als Mehrpreisoption lieferbar

Nur in der Basic Serie:

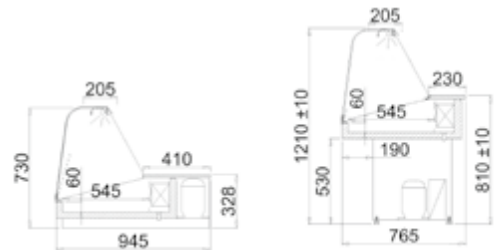
- ◆ Umlaufender Abstandshalter 40 mm Höhe, zur Auflagefläche
- ◆ Aggregat unter dem Schneidbrett eingebaut



Basic Plus Serie

Mehrweckvitrine mit geringer Fronthöhe und Unterbau wie oben, jedoch:

- ◆ Geschlossener Unterbau aus lackiertem Stahlblech
- ◆ Aggregat im Unterbau
- ◆ Mobile Trennscheibe als Mehrpreisoption lieferbar
- ◆ Rollensatz und Glaszwischenetage werkseitig lieferbar
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Basic Serie

Basic Plus Serie

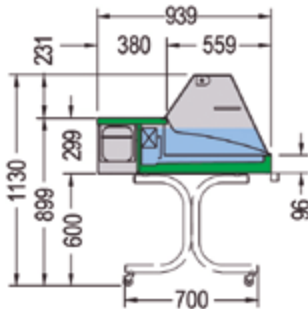
Modell	Basic 100	Basic 130	Basic 150	Basic 170
AußenmaÙe B x T x H	990 x 945 x 730 mm	1300 x 945 x 730 mm	1500 x 945 x 730 mm	1700 x 945 x 730 mm
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V / 186 W	230 V / 228 W	230 V / 232 W	230 V / 237 W
Ausstellungsfläche	0,50 m ²	0,67 m ²	0,77 m ²	0,88 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,43 m ²	0,57 m ²	0,67 m ²	0,76 m ²
Energieverbrauch	767 kWh / Jahr	1.278 kWh / Jahr	1.278 kWh / Jahr	1.314 kWh / Jahr
Gewicht	65 kg	80 kg	96 kg	110 kg
Artikelnummer	56.0103	56.0133	56.0153	56.0173
UVP in €	1.690,00	2.054,00	2.179,00	2.369,00

Basic Plus wie oben, jedoch mit geschlossenem Unterbau

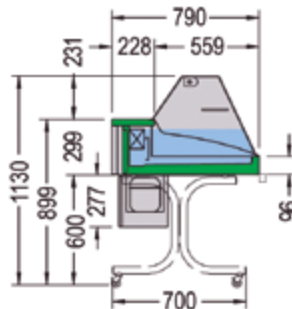
Modell	Basic 100 Plus	Basic 130 Plus	Basic 150 Plus	Basic 170 Plus
AußenmaÙe B x T x H	990 x 765 x 1210 mm	1300 x 765 x 1210 mm	1500 x 765 x 1210 mm	1700 x 765 x 1210 mm
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V / 277 W	230 V / 283 W	230 V / 287 W	230 V / 292 W
Warenpräsentationsfläche	0,42 m ²	0,55 m ²	0,64 m ²	0,73 m ²
Energieverbrauch	876 kWh / Jahr	1.460 kWh / Jahr	1.497 kWh / Jahr	1.497 kWh / Jahr
Gewicht	75 kg	95 kg	110 kg	125 kg
Artikelnummer	56.1103	56.1133	56.1153	56.1173
UVP in €	1.735,00	2.099,00	2.252,00	2.434,00



**Delicious mit gerader Scheibe
(Fahrgestell als Zubehör)**



Super



Delicious

Super und Delicious

Mehrzweckvitrine mit geradem Glasaufbau

- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ 1 Glaszwischenetage mit einer Tiefe von 139 mm
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Außen und Innen aus CNS
- ◆ Seitenteile aus Kunststoff, RAL 7026
- ◆ Verdampferabdeckung aus CNS
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Fahrgestell gegen Mehrpreis lieferbar

Variante Super

- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 380 mm
- ◆ Aggregat unter dem Schneidbrett eingebaut

Variante Delicious

- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 228 mm
- ◆ Aggregat unter dem Gerät hängend

Modell	Super 750	Super 1000	Super 1250	Super 1500	Super 2000
Außenmaße B x T x H	756 x 939 x 530 mm	1006 x 939 x 530 mm	1256 x 939 x 530 mm	1506 x 939 x 530 mm	1972 x 939 x 530 mm
Anschlusswert	230 V/170 W	230 V/180 W	230 V/200 W	230 V/230 W	230 V/380 W
Ausstellungsfläche	0,37 m ²	0,51 m ²	0,65 m ²	0,78 m ²	1,079 m ²
Gewicht	84 kg	94 kg	118 kg	131 kg	156 kg
Artikelnummer	2313.1076	2313.1101	2313.1126	2313.1151	2313.1201
UVP in €	2.892,00	2.927,00	3.059,00	3.158,00	3.996,00

Modell	Delicious 750	Delicious 1000	Delicious 1250	Delicious 1500	Delicious 2000
Außenmaße B x T x H	756 x 790 x 810 mm	1006 x 790 x 810 mm	1256 x 790 x 810 mm	1506 x 790 x 810 mm	1972 x 790 x 810 mm
Artikelnummer	2311.3076	2311.3101	2311.3126	2311.3151	2311.3201
UVP in €	3.067,00	3.090,00	3.197,00	3.294,00	4.172,00

zerlegter Bausatz für Selbstmontage

Modell	Fahrgestell Super 750	Fahrgestell Super 1000	Fahrgestell Super 1250	Fahrgestell Super 1500	Fahrgestell Super 2000
Außenmaße T x H	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen
Rollen	4	4	4	4	6
Gewicht	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	17 kg
Artikelnummer	2313.5077	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5202
UVP in €	269,00	282,00	325,00	325,00	430,00

Modell	Fahrgestell Delicious 750	Fahrgestell Delicious 1000	Fahrgestell Delicious 1250	Fahrgestell Delicious 1500	Fahrgestell Delicious 2000
Artikelnummer	2313.5078	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5203
UVP in €	269,00	282,00	325,00	325,00	430,00



Super C und Delicious C



Mehrweckvitrine mit gebogenem Glasaufbau

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ 1 Glaszwischenetage mit einer Tiefe von 139 mm
- ◆ Temperatur +2 °C bis +4 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Außen und Innen aus CNS
- ◆ Seitenteile aus Kunststoff, RAL 7026
- ◆ Verdampferabdeckung aus CNS
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Rückschiebescheiben
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Fahrgestell gegen Mehrpreis lieferbar



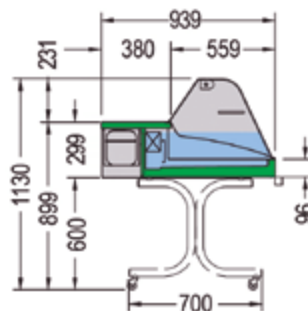
Super C mit gebogener Scheibe
(Fahrgestell als Zubehör)

Variante Super

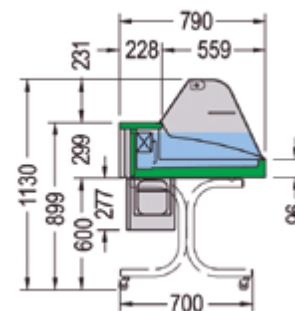
- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 380 mm
- ◆ Aggregat unter dem Schneidbrett eingebaut

Variante Delicious

- ◆ Schneidbrett mit einer Tiefe von 228 mm
- ◆ Aggregat unter dem Gerät hängend



Super



Delicious

Modell	Super 750 C	Super 1000 C	Super 1250 C	Super 1500 C	Super 2000 C
Außenmaße B x T x H	756 x 939 x 530 mm	1006 x 939 x 530 mm	1256 x 939 x 530 mm	1506 x 939 x 530 mm	1972 x 939 x 530 mm
Anschlusswert	230 V / 170 W	230 V / 180 W	230 V / 200 W	230 V / 230 W	230 V / 380 W
Ausstellungsfläche	0,37 m ²	0,51 m ²	0,65 m ²	0,78 m ²	1,079 m ²
Gewicht	84 kg	94 kg	118 kg	131 kg	156 kg
Artikelnummer	2313.2076	2313.2101	2313.2126	2313.2151	2313.2201
UVP in €	2.950,00	2.986,00	3.120,00	3.221,00	4.076,00

Modell	Delicious 750 C	Delicious 1000 C	Delicious 1250 C	Delicious 1500 C	Delicious 2000 C
Außenmaße B x T x H	756 x 790 x 810 mm	1006 x 790 x 810 mm	1256 x 790 x 810 mm	1506 x 790 x 810 mm	1972 x 790 x 810 mm
Artikelnummer	2311.4076	2311.4101	2311.4126	2311.4151	2311.4201
UVP in €	3.085,00	3.152,00	3.246,00	3.360,00	4.255,00

zerlegter Bausatz für Selbstmontage

Modell	Fahrgestell Super 750 C	Fahrgestell Super 1000 C	Fahrgestell Super 1250 C	Fahrgestell Super 1500 C	Fahrgestell Super 2000 C
Außenmaße T x H	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen	700 x 600 mm inkl. Rollen
Rollen	4	4	4	4	6
Gewicht	15 kg	15 kg	15 kg	15 kg	17 kg
Artikelnummer	2313.5077	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5202
UVP in €	269,00	282,00	325,00	325,00	430,00

Modell	Fahrgestell Delicious 750 C	Fahrgestell Delicious 1000 C	Fahrgestell Delicious 1250 C	Fahrgestell Delicious 1500 C	Fahrgestell Delicious 2000 C
Artikelnummer	2313.5078	2313.5102	2313.5127	2313.5127	2313.5203
UVP in €	269,00	282,00	325,00	325,00	430,00



GASTROLINE SERIE

IDEAL FÜR KANTINEN UND KLEINGASTRONOMIE

Gastroline ist ein modulares Speisenausgabesystem mit einer Tiefe von 800 mm. Verkaufstheken in verschiedenen Längen lassen sich mit Bain-Marie und Kassenelement kombinieren. Durch vielfältige Farb- und Darstellungsmöglichkeiten kann die Serie individuell angepasst werden. Sie ist ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter.

Im Standard ist das Außenmaterial pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz mit laminiert Frontblende. Die Granitarbeitsplatte ist grau gesprenkelt und das Innenmaterial ist beschichtetes Stahlblech. Die FüÙe sind höhenverstellbar.


LED

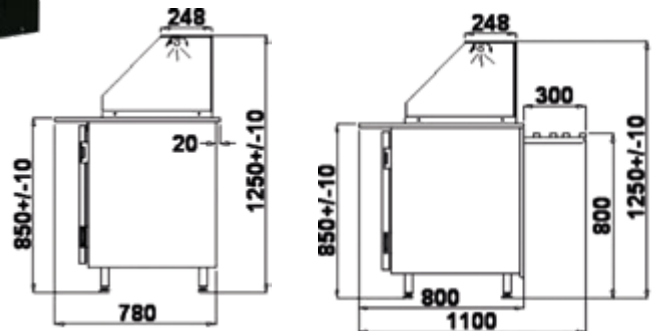

ab 2,20 m



Gastroline Verkaufstheke

Speisenausgabe Kalttheke / Salatbar

- Temperatur +2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C/60 %)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Eingebautes Sicherheitssystem mit akustischer Alarmanzeige bei starker Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 290
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Unterbaukühlung mit Türen B x H 380 x 580 mm
- Serienzubehör: pro Türfach 1 Rost
- Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 100 mm Tiefe



Modell	Gastroline 1511	Gastroline 2011	Gastroline 2511
AußenmaÙe B x T x H	1500 x 800 x 1250 mm	2000 x 800 x 1250 mm	2500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/326 W	230 V/331 W	230 V/412 W
Warenpräsentationsfläche	0,69 m ²	0,73 m ²	1,21 m ²
Anzahl der Türen	2, lichtetes Maß B x H 380 x H 580 mm	3, lichtetes Maß B x H 380 x H 580 mm	4, lichtetes Maß B x H 380 x H 580 mm
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/1, max. 100 mm tief	5 x GN 1/1 und 1 x 2/4, max. 100 mm tief	7 x GN 1/1, max. 100 mm tief
Energieverbrauch	1.752 kWh / Jahr	1.752 kWh / Jahr	2.190 kWh / Jahr
Gewicht	158 kg	205 kg	252 kg
Artikelnummer	73.0160	73.0212	73.0258
UVP in €	3.723,00	4.413,00	5.165,00

Zubehör	Gastroline 1511	Gastroline 2011	Gastroline 2511	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	73.1351	347,00	73.1352	452,00
			73.1353	545,00





Gastroline Bain-Marie

LED

Bain-Marie Speiseausgabe

- ◆ Temperatur +30 °C bis +80 °C
- ◆ Manuelles Thermostat
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Innenwanne aus CNS gefertigt
- ◆ Wasserablaufhahn, bauseitiger
Wasserzu-/ablauf erforderlich
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 150 mm Tiefe



Bain-Marie 1511
mit Tabletrutsche

Modell	Gastroline Bain-Marie 1011	Gastroline Bain-Marie 1511
Außenmaße B x T x H	1000 x 800 x 1250 mm	1500 x 800 x 1250 mm
Anschlusswert	230 V/1618 W	230 V/2430 W
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1 x GN 2/4, max. 150 mm tief	4 x GN 1/1, max. 150 mm tief
Energieverbrauch	4.709 kWh/Jahr	7.045 kWh/Jahr
Gewicht	100 kg	146 kg
Artikelnummer	73.1105	73.1155
UVP in €	3.182,00	4.078,00

Zubehör	Gastroline Bain-Marie 1011		Gastroline Bain-Marie 1511	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tabletrutsche	73.1350	271,00	73.1351	347,00

Gastroline Kassentisch

Kassentisch

- ◆ Laminierte Holzfront schwarz mit Spiegeleinsatz
- ◆ Rückseitige Schublade
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Arbeitsplatte Höhe 10 mm
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Gastroline Kassentisch 700	Gastroline Kassentisch 1011	Gastroline Kassentisch 1300
AußenmaÙe B x T x H	700 x 800 x 850 mm	1000 x 800 x 850 mm	1300 x 800 x 850 mm
Gewicht	90 kg	100 kg	135 kg
Artikelnummer	73.1070	73.1305	73.1313
UVP in €	999,00	1.288,00	1.648,00

Zubehör	für Kassentisch 700		für Kassentisch 1011		für Kassentisch 1300	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tabletrutsche	73.1071	164,00	73.1350	271,00	73.1131	298,00

4
Kühlvitrienen



GASTROLINE PREMIUM SERIE

IDEAL FÜR RESTAURANTS UND KLEINGASTRONOMIE

Gastroline Premium ist ein modulares Speisenausgabesystem mit einer Tiefe von 880 mm. Verschiedene Verkaufstheken in unterschiedlichen Längen lassen sich mit Bain-Marie und Kassenelementen kombinieren. Durch vielfältige Farb- und Darstellungsmöglichkeiten kann die Serie individuell angepasst werden. Im Standard ist das Außenmaterial pulverbeschichtetes Stahlblech in schwarz mit laminiertes Frontblech. Die Granitarbeitsplatte ist grau gesprenkelt und die Auslageflächen sind aus Edelstahl. Hochwertige Rahmenkonstruktionen sorgen für einen soliden Eindruck. Die Füße sind höhenverstellbar.



Gastroline Premium Salatbar

Verkaufstheke mit Umluftkühlung

- ◆ Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- ◆ Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Gerader Glasaufbau vormontiert
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Zwischenglasablage
- ◆ Granitarbeitsplatte 40 mm stark, grau gesprenkelt
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung, digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Eingebautes Sicherheitssystem
- ◆ Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Unterbaukühlung mit 1 Tür
- ◆ Lichtes Türmaß 457 x 217 mm
- ◆ Bestückungsmöglichkeit: GN Schalen max. 150 mm Tiefe

Modell	Gastroline Premium 100	Gastroline Premium 120	Gastroline Premium 150	Gastroline Premium 200
Außenmaße B x T x H	1040 x 880 x 1300 mm	1240 x 880 x 1300 mm	1540 x 880 x 1300 mm	2040 x 880 x 1300 mm
Bruttinhalt	245 l	290 l	365 l	485 l
Anschlusswert	230 V / 688W	230 V / 692W	230 V / 862 W	230 V / 987 W
Ausstellungsfläche	0,5 m ²	0,7 m ²	0,8 m ²	1,0 m ²
Energieverbrauch	1.497 kWh / Jahr	1.533 kWh / Jahr	2.154 kWh / Jahr	2.592 kWh / Jahr
Anzahl der Türen / Maß	1 / 457 x 217 mm	1 / 457 x 217 mm	2 / 377 x 577 mm, 1 Rost je Tür	3 / 377 x 577 mm, 1 Rost je Tür
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1x GN 2/4	3x GN 1/1	4x GN 1/1	5x GN 1/1 und 1x GN 2/4
Gewicht	220 kg	240 kg	270 kg	330 kg
Artikelnummer	73.2100	73.2120	73.2150	73.2200
UVP in €	3.890,00	4.144,00	4.694,00	5.488,00

Zubehör	Gastroline Premium 100		Gastroline Premium 120		Gastroline Premium 150		Gastroline Premium 200	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	53.1311	281,00	53.1312	327,00	53.1315	389,00	53.1320	519,00



Anwendungsbeispiel mit Sweet, Kassentisch, EX, Eckelement, Bain-Marie und Salatbar (v.l.n.r.)

Gastroline Premium Verkaufstheke EX

Speisenausgabe mit Umluftkühlung

- ◆ Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- ◆ Ausstellungsfläche in Edelstahl
- ◆ Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Gerader Glasaufbau vormontiert
- ◆ Zwischenglasablage
- ◆ Inklusive Rückschiebescheiben
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Granitarbeitsplatte 40 mm stark, grau gesprenkelt
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Eingebautes Sicherheitssystem
- ◆ Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Kundenseitig



Bedienerseitig

Modell	Gastroline Premium EX 100	Gastroline Premium EX 150	Gastroline Premium EX 200
Außenmaße B x T x H	1040 x 880 x 1300 mm	1540 x 880 x 1300 mm	2040 x 880 x 1300 mm
Bruttinhalt / Ausstellungsfläche	170 l / 0,48 m ²	270 l / 0,75 m ²	365 l / 1,0 m ²
Anschlusswert	230 V / 780 W	230 V / 897 W	230 V / 1149 W
Energieverbrauch	1.533 kWh / Jahr	1.665 kWh / Jahr	3.139 kWh / Jahr
Anzahl der Türen / Maß	1 / 457 x 217 mm	2 / 457 x 217 mm	3 / 457 x 217 mm
Artikelnummer	73.4100	73.4150	73.4200
UVP in €	3.998,00	4.998,00	6.198,00

Zubehör	Gastroline Premium 100		Gastroline Premium 150		Gastroline Premium 200	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	53.1311	281,00	53.1315	389,00	53.1320	519,00





Gastroline Premium Bain Marie

Bain Marie mit offenem Unterbau

- ◆ Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- ◆ Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Gerader Glasaufbau vormontiert
- ◆ Granitarbeitsplatte 40 mm stark, grau gesprenkelt
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Temperaturbereich + 30 °C bis 90 °C
- ◆ Mechanisches Thermostat
- ◆ Wanne aus CNS AISI 304
- ◆ Wasserablaufahn
- ◆ Bestückung mit GN Schalen max. 150 mm Tiefe

Gastroline Premium Bain Marie Z

Bain Marie mit beheiztem Unterbau wie oben, jedoch:

- ◆ Unterbau mit Schiebetüren
- ◆ Beheiztes Vorratsfach +30° C bis +60° C
- ◆ Temperaturdifferenz Auslage und Vorratsfach +/- 5° C
- ◆ Manuelle Temperaturregler für Auslage und Unterbau

Modell	Gastroline Premium BM 100	Gastroline Premium BM 120	Gastroline Premium BM 150	Gastroline Premium BM 200
Außenmaße B x T x H	1040 x 880 x 1300 mm	1240 x 880 x 1300 mm	1540 x 880 x 1300 mm	2040 x 880 x 1300 mm
Bruttinhalt	245 l	290 l	365 l	485 l
Anschlusswert	230 V / 1.620 W	230 V / 2.424 W	230 V / 2430 W	400 V 4040 W
Ausstellungsfläche	0,5 m ²	0,7 m ²	0,8 m ²	1,0 m ²
Energieverbrauch	4.745 kWh / Jahr	7.081 kWh / Jahr	7.085 kWh / Jahr	11.790 kWh / Jahr
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1x GN 2/4	3x GN 1/1	4x GN 1/1	5x GN 1/1 und 1x GN 2/4
Gewicht	220 kg	240 kg	270 kg	330 kg
Artikelnummer	73.2101	73.2121	73.2151	73.2201
UVP in €	3.669,00	3.877,00	4.356,00	4.988,00

wie oben, jedoch:

Modell	Gastroline Premium BM 100 Z	Gastroline Premium BM 120 Z	Gastroline Premium BM 150 Z	Gastroline Premium BM 200 Z
Anschlusswert	230 V / 2.262 W	230 V / 3.066 W	230 V / 3.076 W	400 V / 4.682 W
Energieverbrauch	6.607 kWh / Jahr	8.943 kWh / Jahr	8.979 kWh / Jahr	13.688 kWh / Jahr
Gewicht	250 kg	280 kg	310 kg	380 kg
Artikelnummer	73.2102	73.2122	73.2152	73.2202
UVP in €	3.935,00	4.198,00	4.746,00	5.511,00

Zubehör	Gastroline Premium 100		Gastroline Premium 120		Gastroline Premium 150		Gastroline Premium 200	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Tablettrutsche	53.1311	281,00	53.1312	327,00	53.1315	389,00	53.1320	519,00



Gastroline Premium Verkaufsvitrine Sweet



Kühlvitrine mit Umluftkühlung

- ◆ Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- ◆ Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Gerader Glasaufbau vormontiert
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Energieeffizienzklasse D (EU 2019/2018)
- ◆ 2 höhenverstellbare Zwischenglasablagen
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ LED Beleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Eingebautes Sicherheitssystem
- ◆ Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Modell	Gastroline Premium Sweet 60	Gastroline Premium Sweet 100
Außenmaße B x T x H	660 x 750 x 1300 mm	960 x 750 x 1300 mm
Bruttoinhalt / Ausstellungsfläche	100 l / 0,51 m ²	170 l / 0,88 m ²
Anschlusswert	230 V / 887 W	230 V / 961 W
Ausstellungsfläche	0,6 m ²	1,05 m ²
Energieverbrauch	2.227 kWh / Jahr	2.701 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1 Drehtür	2 Schiebetüren
Artikelnummer	73.4060	73.4101
UVP in €	3.762,00	4.399,00

Gastroline Premium Kassentisch

Kassentisch

- ◆ Rückseitige Schublade
- ◆ Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- ◆ Edelstahlsockelblende
- ◆ Frontplatte Melamine beschichtet
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Kassentisch 70	Kassentisch 100	Kassentisch 130
AußenmaÙe B x T x H	700 x 880 x 890 mm	1000 x 880 x 890 mm	1300 x 880 x 890 mm
Gewicht	105 kg	180 kg	195 kg
Artikelnummer	73.3070	73.3100	73.3130
UVP in €	1.280,00	1.662,00	1.989,00



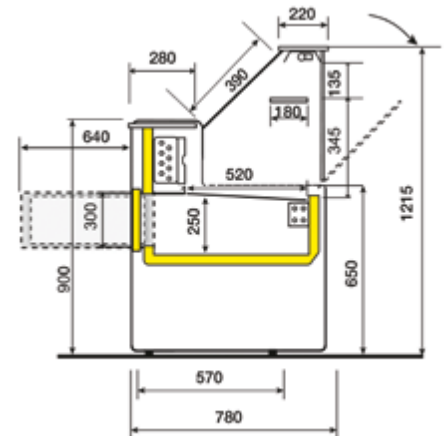
**Nur 780 mm
Bautiefe**



Kühltheke Torin

Frishwarenthek mit stiller Kühlung, Rückschiebescheiben und gekühltem Unterbau, steckerfertig

- ◆ Stahlblech grau, Seitenwände Kunststoff grau
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Geringe Bautiefe von nur 780 mm
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Zwischenglasablage ungekühlt
- ◆ Leichte Reinigung durch Öffnen der Frontscheibe
- ◆ Beschichteter Verdampfer für die Ausstellungsfläche
- ◆ Beschichteter Verdampfer für das Vorratsfach
- ◆ Beleuchtung separat schaltbar
- ◆ Edelstahl-schneidebrett 280 mm Tiefe
- ◆ Ausstellungsfläche aus Edelstahl
- ◆ Auslagentiefe 520 mm
- ◆ Reservefach mit Unterbaukühlung
- ◆ Reservefach Tiefe 560 mm, Höhe 220 mm
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Kältemittel R 290



Modell	Torin 100 S	Torin 150 S	Torin 200 S	Torin 250 S
AußenmaÙe B x T x H	1000 x 780 x 1220 mm	1500 x 780 x 1220 mm	2000 x 780 x 1220 mm	2500 x 780 x 1220 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Anschlusswert	230 V / 220 W	230 V / 220 W	230 V / 281 W	230 V / 364 W
Warenpräsentationsfläche	0,47 m ²	0,73 m ²	0,99 m ²	1,25 m ²
Energieverbrauch	1168 kWh / Jahr	1278 kWh / Jahr	1460 kWh / Jahr	1862 kWh / Jahr
LED-Auslagenbeleuchtung	1 x 7 W 4000 K Farbtemperatur	1 x 13 W 4000 K Farbtemperatur	1 x 16 W 4000 K Farbtemperatur	2 x 10 W 4000 K Farbtemperatur
Anzahl der Türen	1	1	2	2
Bruttogewicht	126 kg	166 kg	191 kg	246 kg
Artikelnummer	82.7101	82.7151	82.7201	82.7251
UVP in €	2.723,00	2.978,00	3.599,00	4.182,00





Nika Serie



Frischwaretheke mit stiller Kühlung und gekühltem Unterbau, steckerfertig

- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Frontscheibe mit Antibeschlagsbelüftung
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz RAL 9005, Seitenwände Kunststoff schwarz
- ♦ Innenmaterial: Stahlblech weiß lackiert
- ♦ Arbeitsplatte grau gesprenkelt
- ♦ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ♦ Elektronische Temperatursteuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ♦ Reservefach und Unterbaukühlung
- ♦ Separat schaltbare energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Ausstellungsfläche aus Stahlblech weiß, pulverbeschichtet (bei Nika Lux und Pro aus CNS) mit einer Auslagentiefe von 480 mm
- ♦ Granitschneidbrett
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika 2000 und 2500 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



Nika Lux Serie

wie Nika, jedoch inklusive:

- ♦ CNS Auslagefläche
- ♦ Rückschiebescheiben
- ♦ Automatische Tauwasserverdunstung
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika Lux 2003 und 2503 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Nika Pro Serie

wie Nika Lux, jedoch inklusive:

- ♦ Glaszwischenablage
- ♦ Bauseitig ist bei Anlieferung von Nika Pro 2007 und 2507 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Lieferbare Farben von Metallelementen



Lieferbare Farben von StoÙbleisten aus Kunststoff



Modell	Nika 1000	Nika 1300	Nika 1500	Nika 1700	Nika 2000	Nika 2500
AußenmaÙe B x T x H	1070 x 865 x 1220 mm	1310 x 865 x 1220 mm	1510 x 865 x 1220 mm	1710 x 865 x 1220 mm	2050 x 865 x 1220 mm	2520 x 865 x 1220 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Anschlusswert	230 V/192 W	230 V/231 W	230 V/237 W	230 V/309 W	230 V/379 W	230 V/390 W
Ausstellungsfläche	0,50 m ²	0,60 m ²	0,70 m ²	0,80 m ²	1,00 m ²	1,25 m ²
Warenpräsentationsfl.	0,57 m ²	0,70 m ²	0,82 m ²	0,94 m ²	1,13 m ²	1,41 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Energieverbrauch	1.197 kWh/Jahr	1.197 kWh/Jahr	1.227 kWh/Jahr	1.526 kWh/Jahr	1.526 kWh/Jahr	1.886 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Gewicht	110 kg	130 kg	150 kg	170 kg	190 kg	220 kg
Artikelnummer	58.0112	58.0145	58.0165	58.0182	58.0212	58.0262
UVP in €	2.535,00	2.828,00	2.991,00	3.346,00	3.571,00	4.629,00

Modell	Nika Lux 1003	Nika Lux 1303	Nika Lux 1503	Nika Lux 1703	Nika Lux 2003	Nika Lux 2503
Artikelnummer	58.0116	58.0146	58.0166	58.0184	58.0214	58.0264
UVP in €	2.687,00	3.120,00	3.319,00	3.671,00	3.986,00	4.977,00

Modell	Nika Pro 1007	Nika Pro 1307	Nika Pro 1507	Nika Pro 1707	Nika Pro 2007	Nika Pro 2507
Artikelnummer	58.0118	58.0149	58.0168	58.0188	58.0218	58.0268
UVP in €	2.798,00	3.277,00	3.499,00	3.874,00	4.229,00	5.262,00



Pablo 3 S Serie

Kühltheke mit stiller Kühlung, Rückschiebe- scheiben und Edelstahlarbeitsplatte

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl Scotch Brite I 301
- ◆ Seitenwände Kunststoff grau
- ◆ Auslagefläche CNS, Reservefach Stahlblech weiß
- ◆ Temperatur +4 °C bis +6 °C
- ◆ UT/RF +25 °C/60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ◆ Automatische Abtauwung
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Edelstahlarbeitsplatte mit 280 mm Tiefe
- ◆ Wagenabweiser als Serienzubehör
- ◆ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 640 mm Tiefe
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung
- ◆ Reservefach: maximale Tiefe 560 mm, Höhe 220 mm
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich

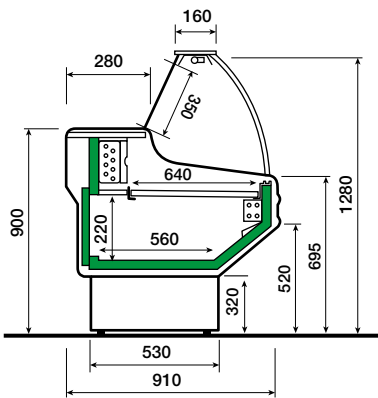
Pablo 3 U Serie

wie oben, jedoch:

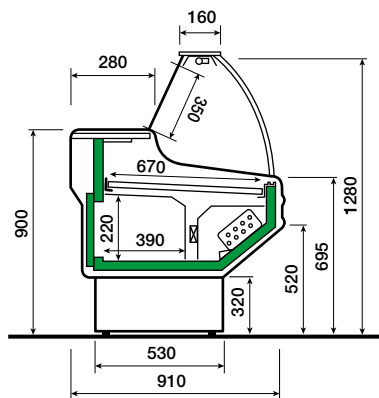
- ◆ Mit Umluftkühlung
- ◆ Temperatur +/- 0 °C bis +2 °C
- ◆ Reservefach: maximale Tiefe 390 mm, Höhe 220 mm
- ◆ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 670 mm Tiefe



A
↑
G
E



Pablo 3 S Serie



Pablo 3 U Serie

Energieverordnung

Pablo 3 100 U

Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,69 m ²
Energieverbrauch	1.460 kWh/Jahr

Modell

Pablo 3 100 S

AußenmaÙe B x T x H	1040 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/179 W
Ausstellungsfläche	0,55 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür
Gewicht	161 kg
Artikelnummer	83.0812
UVP in €	3.042,00

Pablo 3 150 S

AußenmaÙe B x T x H	1500 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/179 W
Ausstellungsfläche	0,84 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür
Gewicht	207 kg
Artikelnummer	83.0817
UVP in €	3.498,00

Pablo 3 200 S

AußenmaÙe B x T x H	2000 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/250 W
Ausstellungsfläche	1,14 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 2 Türen
Gewicht	227 kg
Artikelnummer	83.0822
UVP in €	4.224,00

Pablo 3 250 S

AußenmaÙe B x T x H	2500 x 910 x 1280 mm
Anschlusswert	230 V/378 W
Ausstellungsfläche	1,40 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 3 Türen
Gewicht	287 kg
Artikelnummer	83.0828
UVP in €	5.122,00



Modell

Pablo 3 100 U

Anschlusswert	230 V/286 W
Ausstellungsfläche	0,73 m ²
Artikelnummer	83.1812
UVP in €	3.288,00

Pablo 3 150 U

Anschlusswert	230 V/378 W
Ausstellungsfläche	0,94 m ²
Artikelnummer	83.1819
UVP in €	3.848,00

Pablo 3 200 U

Anschlusswert	230 V/583 W
Ausstellungsfläche	1,28 m ²
Artikelnummer	83.1822
UVP in €	4.474,00

Pablo 3 250 U

Anschlusswert	230 V/599 W
Ausstellungsfläche	1,61 m ²
Artikelnummer	83.1828
UVP in €	5.498,00





Delio 3 S Serie



Kühltheke mit stiller Kühlung, Rückschiebe- scheiben und Edelstahlarbeitsplatte

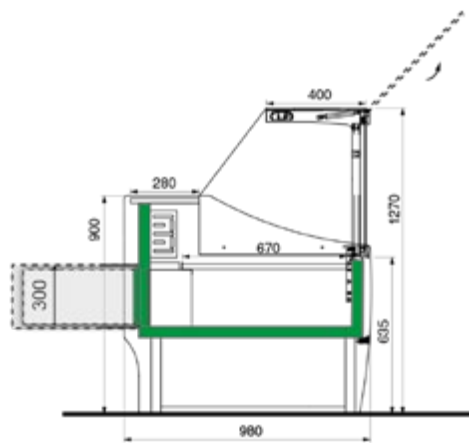
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Leichte Reinigung durch Fronthebescheibe mit Hebedämpfern
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech schwarz
- ♦ Seitenteile: Kunststoff schwarz
- ♦ Temperatur +4 °C bis +6 °C
- ♦ UT / RF +25 °C / 60 %
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- ♦ Elektronische Temperaturregelung mit digitaler Temperaturanzeige
- ♦ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Edelstahlarbeitsplatte mit 280 mm Tiefe
- ♦ Zahlplatte 400 mm
- ♦ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304), Tiefe 670 mm
- ♦ Automatische Abtauung
- ♦ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ♦ Zusätzlicher Stauraum mit Unterbaukühlung durch 1-3 Reservefächer je nach Modell
- ♦ Wagenabweiser als Serienzubehör
- ♦ Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich



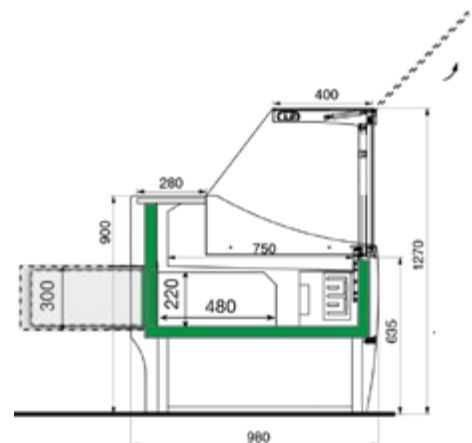
Delio 3 U Serie

wie oben, jedoch:

- ♦ Mit Umluftkühlung
- ♦ Temperatur +/- 0 °C bis +2 °C
- ♦ Ausstellungsfläche CNS (AISI 304) mit 750 mm Tiefe



Delio 3 S Serie



Delio 3 U Serie

Modell	Delio 3 150 S	Delio 3 200 S	Delio 3 250 S
Außenmaße B x T x H	1500 x 980 x 1270 mm	2000 x 980 x 1270 mm	2500 x 980 x 1270 mm
Anschlusswert	230 V / 193 W	230 V / 274 W	230 V / 373 W
Ausstellungsfläche	0,94 m ²	1,28 m ²	1,61 m ²
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 3 Türen
Gewicht	243 kg	268 kg	352 kg
Artikelnummer	83.2815	83.2820	83.2825
UVP in €	4.778,00	5.789,00	6.899,00



Modell	Delio 3 150 U	Delio 3 200 U	Delio 3 250 U
Anschlusswert	230 V / 373 W	230 V / 537 W	230 V / 550 W
Ausstellungsfläche	1,07 m ²	1,44 m ²	1,82 m ²
Artikelnummer	83.3815	83.3820	83.3825
UVP in €	5.298,00	6.394,00	7.538,00

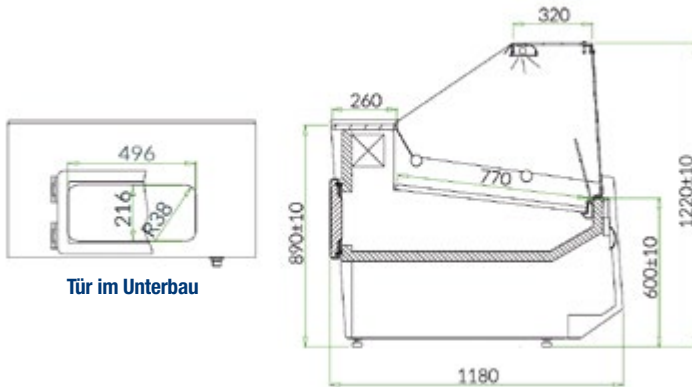




Theben Serie

Umluft Frischwaretheke mit gekühltem Unterbau, CNS-Auslagefläche und Granitarbeitsplatte

- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech grau RAL 7031, Seitenwände Kunststoff hellgrau
- ♦ Innenmaterial: Auslagefläche CNS
- ♦ Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Auslagentiefe von 770 mm
- ♦ Temperatur +1 °C bis +10 °C
- ♦ UT/RF +25 °C/60 %
- ♦ Kältemittel R 290
- ♦ Große Zahlplatte 320 mm tief
- ♦ Elektronische Temperaturregung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Separat schaltbare, energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- ♦ Granitarbeitsplatte mit einer Tiefe von 260 mm
- ♦ Beschichteter Verdampfer
- ♦ Rückschiebescheiben
- ♦ Reservefach und Unterbaukühlung
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Tür im Unterbau

Inklusive
 - Beschichteter Verdampfer
 - Rückschiebescheiben
 - Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

Lieferbare Farben von Metallelementen (Mehrpreisoption)



Lieferbare Farben von StoÙleisten aus Kunststoff (Mehrpreisoption)



Zubehöer	Artikel-Nr.	UVP in €
Mobile Trennscheibe	58.8032	125,00

Modell	Theben 1300	Theben 1600	Theben 1900	Theben 2500
AußenmaÙe B x T x H	1330 x 1180 x 1220 mm	1645 x 1180 x 1220 mm	1960 x 1180 x 1220 mm	2580 x 1180 x 1220 mm
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/310 W	230 V/401 W	230 V/470 W	230 V/623 W
Ausstellungsfläche	1,00 m ²	1,20 m ²	1,50 m ²	1,90 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,17 m ²	1,46 m ²	1,76 m ²	2,34 m ²
Energieverbrauch	1.437 kWh/Jahr	1.856 kWh/Jahr	2.185 kWh/Jahr	3.023 kWh/Jahr
Gekühltes Reservefach	mit 1 Tür	mit 2 Türen	mit 2 Türen	mit 2 Türen
Gewicht	160 kg	190 kg	215 kg	290 kg
Artikelnummer	58.8135	58.8165	58.8195	58.8255
UVP in €	4.186,00	4.949,00	5.842,00	7.212,00

Zubehöer (werkseitiger Einbau)	Theben 1300	Theben 1600	Theben 1900	Theben 2500				
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €		
Glaszwischenablage	58.8022	160,00	58.8023	202,00	58.8024	228,00	58.8025	321,00
Taschenablage	58.8027	348,00	58.8028	425,00	58.8029	509,00	58.8030	642,00





BAKERY SERIE

Jetzt Bakery Flyer downloaden!

BAKERY – AN JEDEN RAUM ANGEPASST

Verbraucher suchen nicht nur nach dem Standardsortiment wie Backwaren, sondern wollen auch eine Tasse Kaffee trinken und bei einem Treffen mit Freunden Kuchen oder Snacks genießen. Bäckereien werden zu Treffpunkten und bieten je nach Tageszeit verschiedene Sortimente an. Das Angebot wird immer vielfältiger. Die Linie Bakery greift diesen Trend auf. Bakery ist ideal für moderne Verkaufskonzepte, die Flexibilität in der Gestaltung erfordern.

Sie bietet die Möglichkeit, auch tagsüber schnell auf Sortimentsänderungen zu reagieren. Die Geräte zeichnen sich durch modernes Design aus, haben viele Ausführungsvarianten und sind in einer Vielzahl von Größen erhältlich. Dank dieser Merkmale sind sie perfekt für jeden Ort geeignet, unabhängig von Größe und Ausstattung.

Klappbare Frontverglasung mit Biegeradius R20

LED-Beleuchtung

Zusätzliche Glasablage mit LED-Beleuchtung – zusätzliche Option

Granitarbeitsplatte grau in Serienausstattung (Stärke: 20 mm)

Modellvariante mit Zusatzoptionen

Holzgitter für Brot – keine sichtbaren Krümel

Krümelbehälter aus Edelstahl

Steckdose mit Sicherung

Elektronische Temperaturkontrolle und Software

Aufbewahrungsraum für 20 Backbleche


Bakery N

Bakery NB

Bakery hot

Bakery cold

Die hier angebotenen Geräte sind für die Einzelaufstellung vorgesehen. Diese Modellreihe eignet sich jedoch hervorragend für Kanalbau und eine individuelle auf den Kunden angepasste Bäckereiverkaufsthekenanlage. Auch Lieferung ohne Verkleidung möglich. Fragen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Bakery hot

Bäckereiverkaufstheke für warme Speisen wie Bakery N, jedoch:

- Mechanische Temperaturanzeige
- Ein-/Ausschalter
- Beheizte Ausstellungsfläche aus beschichtetem Stahlblech
- Heizkörper im Glasaufbau

Bakery N

Bäckereiverkaufstheke ungekühlte Ausführung

- Separat schaltbare LED Auslagenbeleuchtung
- Ausstellungsfläche aus beschichtetem Stahlblech
- 10° geneigte Ausstellungsfläche
- Ausstellungsfläche 650 mm tief
- Zwischenglasablage 400 mm tief
- Gebogener Glasaufbau, Frontkippscheibe
- Granitarbeitsfläche, grau gesprenkelt, Tiefe 210 mm
- 1 bzw. 2 bedienerseitige Stauräume im Unterbau
- Separat mit 3 A abgesicherter Steckdose, bedienerseitig
- Holzzwischenboden, schwarz
- Seiten und Frontverkleidung Melamin, Walnussholz beschichtet
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Bakery NB

Bäckereiverkaufstheke ungekühlte Ausführung wie Bakery N, jedoch:

- Ausstellungsfläche Holzrost
- Edelstahl-Krümelschublade
- 1 bzw. 2 Ablageräume mit Schienen im Unterbau für 10 bzw. 20 Backbleche (600 x 400 mm)

Bakery cold

Bäckereiverkaufstheke gekühlte Ausführung wie Bakery N, jedoch:

- Umluftkühlung, Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- Geräte Ein-/Ausschalter
- Kondensator leicht zu reinigen für bessere Hygiene und Langlebigkeit des Aggregates

Modell	Bakery 90 N	Bakery 130 N	Bakery 90 NB	Bakery 130 NB
AußenmaÙe B x T x H	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/38 W	230 V/52 W	230 V/38 W	230 V/52 W
Energieverbrauch	0,50 kWh/24 h	0,70 kWh/24 h	0,50 kWh/24 h	0,70 kWh/24 h
Ablageräume mit Schienen	–	–	1 x für 10 Backbleche	2 x für je 10 Backbleche
Stauräume im Unterbau	1 x B 820 mm, H 470 mm	2 x B 600 mm, H 470 mm	1 x B 330 mm, H 470 mm	1 x B 310 mm, H 470 mm
Gewicht	140 kg	160 kg	150 kg	180 kg
Artikelnummer	62.1930	62.1330	62.1931	62.1331
UVP in €	2.486,00	3.259,00	2.508,00	3.275,00

Modell	Bakery 90 cold	Bakery 130 cold	Bakery 90 hot	Bakery 130 hot
AußenmaÙe B x T x H	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm	930 x 985 x 1200 mm	1330 x 985 x 1200 mm
Temperatur	+4 °C bis +10 °C	+4 °C bis +10 °C	+30 °C bis +60 °C	+30 °C bis +60 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	–	–
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	–	–
Anschlusswert	230 V/949 W	230 V/983 W	230 V/2000 W	230 V/2000 W
Ablageräume mit Schienen	–	1 x für 10 x Backbleche	–	1 x für 10 x Backbleche
Stauräume im Unterbau	–	–	1 x B 790 mm, H 470 mm	1 x B 760 mm, H 470 mm
Warenpräsentationsfläche	0,88 m ²	1,39 m ²	0,55 m ²	0,81 m ²
Energieverbrauch	2.665 kWh/Jahr	2.811 kWh/Jahr	5.840 kWh/Jahr	6.570 kWh/Jahr
Gewicht	160 kg	190 kg	150 kg	180 kg
Artikelnummer	62.1932	62.1332	62.1933	62.1333
UVP in €	4.574,00	5.637,00	4.295,00	5.188,00



Bakery Brotregal

Brotregal mit drei höhen- und neigungsverstellbaren Regalböden

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech schwarz lackiert und Holz Wallnussdekor
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech schwarz beschichtet, Holz, Glas
- ◆ Seiten und Frontverkleidung Melamin, Walnussholz beschichtet
- ◆ 1 Bodenablage
- ◆ 1 kippbare Schüttele
- ◆ Regalböden und Auslagenböden mit transparenten Warenstopperrn
- ◆ Regalböden mit energiesparenden LED Leuchten
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ 80er Brotregal mit Schüttele
- ◆ 160er Brotregal mit Schiebetüren



Modell	Bakery 80 Brotregal	Bakery 160 Brotregal
Außenmaße B x T x H	800 x 876 x 2100 mm	1600 x 876 x 2100 mm
Anschlusswert	230 V / 38 W	230 V / 38 W
Ausstellungsfläche	1,76 m ²	3,52 m ²
Artikelnummer	62.1358	62.1359
UVP in €	1.728,00	3.269,00

Bakery Sweet

Verkaufsvitrine mit Umluftkühlung

- ◆ Außenmaterial: Glas, Melamin, Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: Glas und Stahlblech
- ◆ Gerader Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C / 60%)
- ◆ Temperatur +4 °C bis +10 °C
- ◆ Energieeffizienzklasse D (EU 2019/2018)
- ◆ Frontscheibe kippbar um 20° für leichte Reinigung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 3 Glasetagen höhenverstellbar
- ◆ Türen bedienerseitig
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Elektronische Temperaturregelung
- ◆ Alarm bei Kondensatorverschmutzung



Modell	Bakery 60 VU	Bakery 90 VU	Bakery 130 VU
Außenmaße B x T x H	660 x 850 x 1200 mm	960 x 850 x 1200 mm	1360 x 850 x 1200 mm
Bruttinhalt	215 l	395 l	582 l
Anschlusswert	230 V / 895 W	230 V / 949 W	230 V / 1110 W
Ausstellungs- / WP-Fläche	0,9 m ² / 0,67 m ²	1,2 m ² / 1,02 m ²	1,8 m ² / 1,49 m ²
Energieverbrauch	2.409 kWh / Jahr	2.738 kWh / Jahr	3.431 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1 Drehtür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	62.1610	62.1912	62.1913
UVP in €	4.487,00	4.998,00	5.888,00



Einstufiger Kassentisch

Ideal zur Ergänzung der Bakery Serie

- Mit Kassenschublade
- Gesprenkelte Arbeitsplatte



Modell	Bakery 70 Kassentisch	Bakery 120 Kassentisch	Bakery 130 Kassentisch
Außenmaße B x T x H	700 x 1010 x 820 mm	1200 x 1010 x 820 mm	1300 x 1010 x 820 mm
Artikelnummer	62.1070	62.1120	62.1134
UVP in €	998,00	1.588,00	1.699,00

Details Bakery



Klappbare Frontverglasung

Die darunterliegende
Krümelschublade aus Edelstahl
kann herausgezogen und
gereinigt werden

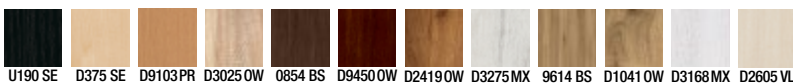


Hochwertiges Holzgitter zur Brotablage, keine sichtbaren Krümel

Einfache Entnahme
der Ausstellungsfläche
aus beschichtetem Stahlblech



Verschiedene Dekore zur Auswahl nach Verfügbarkeit, teilweise gegen Mehrpreis:





ASV Eis 14



Aufsatzvitrine für Speiseeis mit berohrter Wanne für 5 l Eisschalen

- ◆ Außenmaterial: Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: Kunststoff und Edelstahl
- ◆ Für Eisschalen 5 Liter (360 x 165 x 120 mm)
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Gerade Glashebescheibe mit Hebedämpfern
- ◆ Temperatur -18 °C bis -25 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Manuelle Abtauung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Bestückungsmöglichkeiten: 4 x 5 l
- ◆ Anschlusswert: 230 V/210 W



Modell	ASV 14 Eis
Außenmaße B x T x H	867 x 735 x 413 mm
Energieverbrauch	1.739 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)
Artikelnummer	915.0175
UVP in €	1.329,00

Jamaika Serie



Umluft Kuchen-Verkaufstheke Jamaika

- ◆ Ideales Produkt für Laden- und Messebau
- ◆ Außenmaterial Holz Mahagoni furniert
- ◆ Innenmaterial Glas, Holz Mahagoni furniert
- ◆ Temperatur +5 °C bis +15 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Gebogener Glasaufbau mit belüfteter Frontscheibe
- ◆ 3 gekühlte und mit LED beleuchtete Glasablagen
- ◆ Glasablagen höhen- und neigungsverstellbar
- ◆ 2 bedienerseitige Glasschiebetüren
(1 Glasdreh- bei Jamaika 700)
- ◆ Krümelschublade aus Edelstahl
- ◆ Regelung der Luftfeuchtigkeit bis 40 %, optional lieferbar (siehe Zubehör)
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Jamaika 1400

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Luftfeuchtungsregelung	63.0150	482,00

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	Jamaika 700	Jamaika 1000	Jamaika 1400
AußenmaÙe B x T x H	700 x 865 x 1360 mm	1000 x 865 x 1360 mm	1400 x 865 x 1360 mm
Anschlusswert	230 V / 400 W	230 V / 500 W	230 V / 640 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Ausstellungs-/Warenpräsentationsfläche	0,96 m ² / 0,67 m ²	1,50 m ² / 1,01 m ²	2,10 m ² / 1,46 m ²
Energieverbrauch	2.117 kWh / Jahr	2.701 kWh / Jahr	3.358 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1 Glasdreh- tür	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	63.0064	63.0094	63.0104
UVP in €	4.282,00	4.782,00	5.311,00



Modell	ASV Eis 3	ASV Eis 4
Außenmaße B x T x H	900 x 560 x 470 mm	1075 x 560 x 470 mm
Anschlusswert	230 V/190 W	230 V/190 W
Energieverbrauch	1.314 kWh/Jahr	1.400 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Bestückungsmöglichkeit	3 x 5 l oder 3 x 7 l	4 x 5 l oder 4 x 7 l
Ausstellungsfläche	0,18 m ²	0,24 m ²
Gewicht	44 kg	50 kg
Artikelnummer	2330.1165	2330.1166
UVP in €	3.082,00	3.179,00

ASV Eis

Aufsatzvitrine für Speiseeis mit berohrter Wanne für Eisschalen 5 oder 7 Liter

- Außenmaterial: CNS, Seitenteil Kunststoff
- Innenmaterial: Kunststoff weiß mit CNS Kühlwanne
- Für Eisschalen 5 Liter (360 x 165 x 120 mm) oder 7 Liter (360 x 165 x 150 mm)
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Klappbare und gebogene Hebescheibe mit Griff
- Temperatur -15 °C bis -18 °C
- UT/RF +25 °C/60 %
- Kältemittel R 290
- Manuelle Abtaugung
- LED-Innenbeleuchtung
- Stille Kühlung
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten
- Maschinenfach bedienerseitig serienmäßig links, gegen Mehrpreis rechts möglich

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00
Anbauportionierspüle	82.4779	169,00

Dolce Gelato

Speiseeis-Verkaufsvitrine

- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Mit geradem Glasaufbau zur Selbstmontage
- Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Temperatur -15 °C bis -20 °C
- Kältemittel R 290
- Stille Kühlung
- Manuelles Thermostat
- Manuelle Abtaugung
- LED-Innenbeleuchtung
- Reservebereich mit selbstschließender Tür
- 4 kleine Rollen
- Schiebedeckel
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten

Modell	Dolce Gelato
Außenmaße B x T x H	1341 x 725 x 1235 mm
Anschlusswert	230 V/280 W
Energieverbrauch	1.241 kWh/Jahr
Klimaklasse (UT/RF)	4 (UT/RF +30 °C/55 %)
Energieeffizienzklasse	A (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,59 m ²
Bestückungsmöglichkeit	10 x 5 l Bedientheke, 12 x 5 l Reservebereich
Gewicht	112 kg
Artikelnummer	46.2115
UVP in €	2.798,00



Eisvitrine Donata



Speiseeis-Verkaufsvitrine mit stiller Kühlung

- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Mit geradem Glasaufbau zur Selbstmontage
- Innenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet
- Stille Kühlung
- Temperatur -11 °C bis -20 °C
- Klimaklasse 3 (UT/RF +25 °C/60 %)
- Kältemittel R 290
- Elektronisches Thermostat
- Automatische Abtauung der Ausstellungsfläche
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Reservereich mit selbstschließender Tür
- 4 kleine Rollen
- Aufklappbare Plexiglasscheibe, bedienerseitig
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten



Modell	Eisvitrine Donata 6	Eisvitrine Donata 7
Außenmaße B x T x H	1200 x 673 x 1175 mm	1350 x 673 x 1175 mm
Anschlusswert	230 V/420 W	230 V/500 W
Energieverbrauch	3.223 kWh/Jahr	3.223 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,36 m ²	0,42 m ²
Bestückungsmöglichkeit	6 x 5 l Bedientheke oder 12 x 2,5 l Bedientheke 8 x 5 l Reservereich	7 x 5 l Bedientheke oder 14 x 2,5 l Bedientheke 12 x 5 l Reservereich
Gewicht	111 kg	119 kg
Artikelnummer	46.2117	46.2119
UVP in €	3.120,00	3.218,00

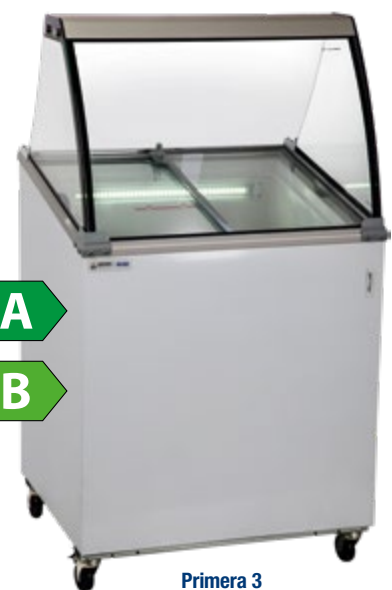
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00
Anbauportionierspüle	82.4779	169,00

Primera



Speiseeis-Verkaufstheke mit stiller Kühlung

- Gebogene Frontscheibe mit Zahlplatte
- Außenmaterial: Stahlblech weiß, beschichtet, Glas
- Innenmaterial: Aluminium
- Temperatur -12 °C bis -22 °C
- Klimaklasse (UT/RF) 3 (UT/RF +25 °C/60 %)
- Energieeffizienzklasse A (EU 2019/2018)
- Kältemittel R 600 a (Primera 3), R 290 (Primera 8)
- Glasauflagen aus Sicherheitsglas zur Selbstmontage
- Schiebescheiben mit Schloss
- Manuelles Thermostat und Manuelle Abtauung
- LED-Innenbeleuchtung separat schaltbar
- Für Speiseeisschalen geeignet
- Innenwanne für Eisschalen bis 180 mm Höhe
- Fahrbar auf 4 Rollen, davon 2 mit Bremse
- Eisschalen nicht im Lieferumfang enthalten



Primera 3

Modell	Primera 3	Primera 8
Außenmaße B x T x H	719 x 615 x 1296 mm	1548 x 615 x 1296 mm
Anschlusswert	230 V/190 W	230 V/400 W
Energieverbrauch	522 kWh/Jahr	1.610 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse	A (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,23 m ²	0,50 m ²
Bestückungsmöglichkeit	3 x Typ C, 5 l oder 3 x Typ D, 7 l oder 3 x Typ E, 9 l	8 x Typ C, 5 l oder 8 x Typ D, 7 l oder 8 x Typ E, 9 l
Gewicht	72 kg	118 kg
Artikelnummer	30.1005	30.1009
UVP in €	1.790,00	2.498,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Eisschale C, 5 Liter, 360 x 165 x 120 mm	536016.5120	50,00
Eisschale E, 9 Liter, 360 x 165 x 180 mm	536016.5180	52,00

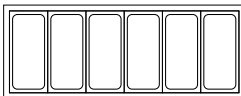


Mirabello

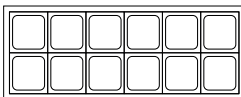
Speiseeis-Verkaufsvitrine mit stiller Kühlung

- ◆ Gerader Glasaufbau
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech grau, beschichtet, und gerader Glasaufbau
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech grau, beschichtet
- ◆ Frontscheibenheizung
- ◆ LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronisches Thermostat
- ◆ Automatische Abtaugung und Tauwasserverdunstung der Ausstellungsfläche
- ◆ Manuelle Abtaugung des Reservefaches
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ 4 Rollen für optimale Mobilität
- ◆ Lieferung erfolgt ohne Eisschalen
- ◆ Hohe Nachhaltigkeit, da 95% der Materialien wiederverwertbar sind

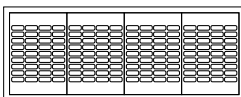
Mirabello 6



6 x 5 l

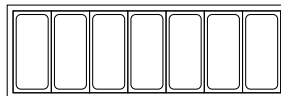


12 x 2,5 l

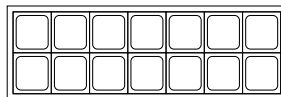


4 x Stieleis-Auslage (optional)
(Lolly Display)

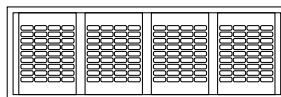
Mirabello 7



7 x 5 l

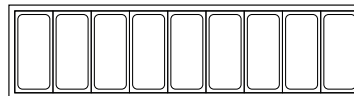


14 x 2,5 l

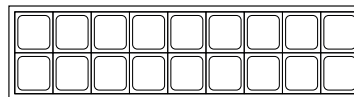


4 x Stieleis-Auslage (optional)
(Lolly Display)

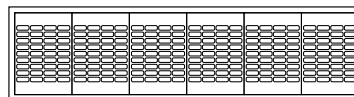
Mirabello 9



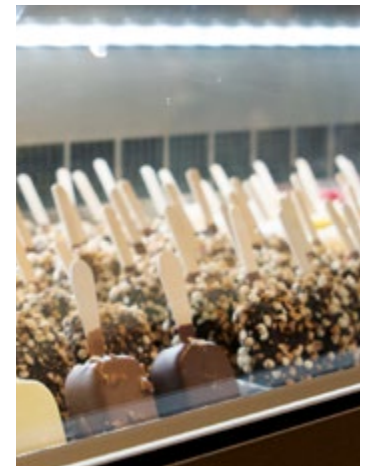
9 x 5 l



18 x 2,5 l



6 x Stieleis-Auslage (optional)
(Lolly Display)



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Anbauportionierspüle	83.1807	164,00
Stegkit für 2 x 2,5 L Eisschalen	83.1808	49,00
2,5 L Eisschale	83.1810	49,00

Modell	Mirabello 6	Mirabello 7	Mirabello 9
Außenmaße B x T x H	1190 x 677 x 1190 mm	1340 x 677 x 1190 mm	1655 x 677 x 1190 mm
Temperatur	-5 °C bis -20 °C	-5 °C bis -20 °C	-5 °C bis -20 °C
Anschlusswert	230 V/530 W	230 V/610 W	230 V/740 W
Klimaklasse (UT/RF)	7 (+35 °C/70%)	7 (+35 °C/70%)	7 (+35 °C/70%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Bestückungsmöglichkeit Ausstellungsfläche	6 Eisschalen 5 l oder 12 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)	7 Eisschalen 5 l oder 14 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)	9 Eisschalen 5 l oder 18 x 2,5 l (mit optionalem Stegkit)
Bestückungsmöglichkeit Reservefach	12 Eisschalen 5 l oder 24 x 2,5 l	14 Eisschalen 5 l oder 28 x 2,5 l	20 Eisschalen 5 l oder 40 x 2,5 l
Brutto- /Nutzinhalt	276 l / 187 l	329 l / 223 l	439 l / 306 l
Warenpräsentationsfläche	0,36 m ²	0,42 m ²	0,53 m ²
Energieverbrauch	4.405 kWh / Jahr	4.935 kWh / Jahr	6.486 kWh / Jahr
Bruttogewicht	137 kg	145 kg	157 kg
Artikelnummer	46.2122	46.2124	46.2126
UVP in €	5.222,00	5.416,00	5.976,00



Für weitere Bestückungsmöglichkeiten und Bilder QR-Code scannen oder hier klicken!



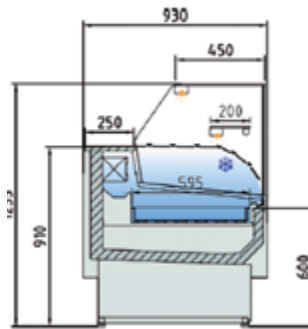


Fischtheke Pesce 2



Fischtheke mit stiller Kühlung und gekühltem Unterbau

- ◆ Gerader Glasaufbau
- ◆ Ungekühlte Zwischenglasablage 200 mm Tief
- ◆ Front- und Seitenwände aus Edelstahl
- ◆ Arbeitsplatte aus Edelstahl 250 mm Tief
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ LED Leuchte mit einer Farbtemperatur von 4000 K (Kelvin)
- ◆ Hochwertiger beschichteter Verdampfer
- ◆ Verdampfer Schutzgitter aus CNS (AISI 316)
- ◆ **Ausstellungsfläche aus CNS (AISI 316)
hoch korrosionsbeständig gefertigt**
- ◆ **Wanne aus CNS (AISI 316) hoch korrosions-
beständig gefertigt voll verschweißt**
- ◆ Berohrte Wanne
- ◆ Wanne für Scherbeneis und Flockeneis geeignet
- ◆ Wanne mit mittigen Wasserablauf
- ◆ Leichte und schnelle Entsorgung des Schmutzwassers
- ◆ Schmutzwasserentsorgung bauseits
- ◆ Ablaufgarnitur nicht im Lieferumfang
- ◆ 4 höhenverstellbare Schraubfüße



Modell	Fischtheke Pesce 2 130	Fischtheke Pesce 2 150	Fischtheke Pesce 2 200
Außenmaße B x T x H	1265 x 930 x 1235 mm	1505 x 930 x 1235 mm	1985 x 930 x 1235 mm
Temperatur	-1 °C bis +5 °C	-1 °C bis +5 °C	-1 °C bis +5 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Anschlusswert	230 V/1.065 W	231 V/1.075 W	231 V/1.269 W
Warenpräsentationsfläche	0,78 m ²	0,92 m ²	1,24 m ²
Gewicht	201 kg	213 kg	258 kg
Artikelnummer	5.0132	5.0152	5.0192
UVP in €	4.300,00	4.731,00	5.751,00



KÜHLTHEKE KUBUS – MODERNE FORMENSPRACHE

Eine Theke für viele Anwendungsbereiche. Von der steckerfertigen Kühltheke bis hin zur kompletten Thekenanlage im individuellen Ladenbau für Zentralkühlung bietet KUBUS vielfältige Einsatzbereiche. Der gerade Glasaufbau bietet von allen Perspektiven einen guten Blick auf das ausgestellte Produkt.

Von der Frischwaretheke über den Self-Service Bereich, dem Bäckereibereich mit Kuchen- und Brottheke oder als Fischtheke und Wärmetheke Bain-Marie bietet KUBUS eine große Variantenvielfalt für jeden Einsatz. Abgerundet wird die Modellreihe KUBUS durch Kassentisch und Innen- bzw. Außenecken.



Steuerung



Geöffnete Reservefächer und optionale Steckdose



Hebedämpfer, Ansicht von innen



Innenansicht Reservefach und optionale Steckdose



KUBUS U Verkaufstheke mit Maschine

Ausstellungstiefe
900 mm

ab 2,20 m

ZK

LED

R 290

Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

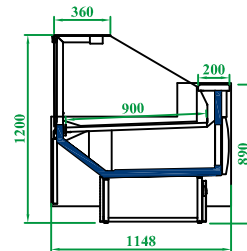
- Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Glaszählplatte 360 mm tief
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- Innenmaterial: CNS
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung
- Temperatur -1 °C bis +5 °C bei UT/RF 25 °C/60 %
- Elektronische Temperatursteuerung und digitale Temperaturanzeige
- Wandstärke Isolierung 40 mm
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung, Geräte Ein-/Ausschalter
- Serienmäßig LED in rosa, weiß warm oder kalt ohne Kostenaufschlag
- CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 200 mm
- 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- Leichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- Reservefach und Unterbaukühlung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)



KUBUS U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

wie oben, jedoch:

- Ohne Seitenteile
- Ohne Maschine
- Für den individuellen Thekenbau
- Expansionsventil für R 452 a



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 189

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



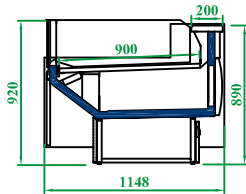
Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	4.2001	249,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	4.2000	249,00

Modell	KUBUS 1018 U	KUBUS 1331 U	KUBUS 1956 U	KUBUS 2581 U	KUBUS 3206 U	KUBUS 3831 U
AußenmaÙe B x T x H	1017 x 1148 x 1200 mm	1330 x 1148 x 1200 mm	1955 x 1148 x 1200 mm	2580 x 1148 x 1200 mm	3205 x 1148 x 1200 mm	3830 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/365 W	230 V/378 W	230 V/498 W	230 V/742 W	230 V/955 W	230 V/1.008 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Warenpräsentationsfl.	0,82 m ²	1,09 m ²	1,63 m ²	2,17 m ²	2,71 m ²	3,26 m ²
Energieverbrauch	2.486 kWh/Jahr	2.654 kWh/Jahr	3.643 kWh/Jahr	5.088 kWh/Jahr	6.263 kWh/Jahr	6.880 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	140 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.2102	4.2133	4.2197	4.2263	4.2325	4.2382
UVP in €	5.492,00	5.847,00	7.553,00	9.443,00	11.109,00	12.687,00

Modell	KUBUS 937 U-ZK	KUBUS 1250 U-ZK	KUBUS 1875 U-ZK	KUBUS 2500 U-ZK	KUBUS 3125 U-ZK	KUBUS 3750 U-ZK
AußenmaÙe B x T x H	937 x 1148 x 1200 mm	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm	2500 x 1148 x 1200 mm	3125 x 1148 x 1200 mm	3750 x 1148 x 1200 mm
Kälteleistung – Einzelinstallation	447 W bei -7,6°C VT	596 W bei -7,6°C VT	893 W bei -7,6 C VT	1.191 W bei -7,6°C VT	1.489 W bei -7,6°C VT	1.786 W bei -7,6°C VT
Energieverbrauch	1.701 kWh/Jahr	2.172 kWh/Jahr	3.179 kWh/Jahr	4.212 kWh/Jahr	5.263 kWh/Jahr	6.406 kWh/Jahr
Gewicht	120 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
Artikelnummer	4.2093	4.2125	4.2187	4.2250	4.2321	4.2327
UVP in €	4.198,00	4.503,00	5.652,00	7.706,00	8.871,00	10.565,00



Ausstellungstiefe
900 mm



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 189

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für SB-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für SB-ZK Serie	4.3001	249,00
Seitenteil rechts für SB-ZK Serie	4.3000	249,00

KUBUS SB Theke mit Maschine

Umluft Frischwaretheke, Selbstbedienung, steckerfertig

- ◆ Self-Servicetheke
- ◆ Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Kleine gerade Frontscheibe aus Sicherheitsglas
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 200 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Reservefach und Unterbaukühlung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)

KUBUS SB-ZK Theke für Zentralkühlung

wie oben, jedoch:

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a

Farbvarianten finden Sie auf Seite 185

Modell	KUBUS 1018 SB	KUBUS 1331 SB	KUBUS 1956 SB	KUBUS 2581 SB	KUBUS 3206 SB	KUBUS 3831 SB
Außenmaße B x T x H	1017 x 1148 x 935 mm	1330 x 1148 x 935 mm	1955 x 1148 x 935 mm	2580 x 1148 x 935 mm	3205 x 1148 x 935 mm	3830 x 1148 x 935 mm
Anschlusswert	230 V/303 W	230 V/307 W	230 V/398 W	230 V/610 W	230 V/789 W	230 V/796 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)	3 (+25 °C/60 %)
Warenpräsentationsfl.	1,19 m ²	1,48 m ²	1,78 m ²	2,37 m ²	2,96 m ²	3,56 m ²
Energieverbrauch	2.285 kWh / Jahr	2.416 kWh / Jahr	3.117 kWh / Jahr	4.741 kWh / Jahr	5.855 kWh / Jahr	6.183 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.3102	4.3131	4.3191	4.3261	4.3322	4.3361
UVP in €	5.277,00	5.629,00	6.985,00	8.959,00	10.251,00	11.912,00

Modell	KUBUS 937 SB-ZK	KUBUS 1250 SB-ZK	KUBUS 1875 SB-ZK	KUBUS 2500 SB-ZK	KUBUS 3125 SB-ZK	KUBUS 3750 SB-ZK
Außenmaße B x T x H	937 x 1148 x 935 mm	1250 x 1148 x 935 mm	1875 x 1148 x 935 mm	2500 x 1148 x 935 mm	3125 x 1148 x 935 mm	3750 x 1148 x 935 mm
Energieverbrauch	1.332 kWh / Jahr	1.796 kWh / Jahr	2.665 kWh / Jahr	3.551 kWh / Jahr	4.420 kWh / Jahr	5.329 kWh / Jahr
Kälteleistung – Einzelinstallation	417 W bei -6,8°C VT	556 W bei -6,8°C VT	883 W bei -6,8°C VT	1.111 W bei -6,8°C VT	1.389 W bei -6,8°C VT	1.666 W bei -6,8°C VT
Gewicht	120 kg	150 kg	192 kg	233 kg	275 kg	318 kg
Artikelnummer	4.3093	4.3125	4.3187	4.3250	4.3321	4.3375
UVP in €	4.028,00	4.385,00	5.478,00	7.153,00	8.310,00	9.876,00



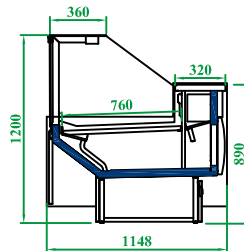
KUBUS Fischtheke mit Maschine

Ausstellungstiefe 900 mm
 ab 2,20 m

ZK
LED
 R 290

Fischtheke mit stiller Kühlung, steckerfertig

- ◆ Temperaturklasse 3M 2 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ◆ Ausstellungsfläche aus Wanneneinsätzen in Edelstahl mit einer Tiefe von 760 mm
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur -1 °C bis +7 °C
- ◆ UT / RF 25 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 290, 40 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Elektronische Temperaturregung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Beschichteter Verdampfer
- ◆ Eisbefüllung mind. 80 mm, max. 100 mm
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ◆ Arbeitsplatte mit einer Tiefe von 320 mm
- ◆ Reservfach mit Unterbaukühlung
- ◆ Leichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Bauseitige Schmutzwasserentsorgung ist vorzusehen
- ◆ Leichte Reinigung, Frontscheibe hebbbar
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße (max. 20 mm)



KUBUS Fischtheke-ZK für Zentralkühlung

wie oben, jedoch:

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a

Farbvarianten finden Sie auf Seite 185

Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 189

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für Fisch-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für Fisch-ZK Serie	4.5001	259,00
Seitenteil rechts für Fisch-ZK Serie	4.5000	259,00

Modell	KUBUS 1331 Fisch	KUBUS 1956 Fisch	KUBUS 2581 Fisch	KUBUS 3206 Fisch
Außenmaße B x T x H	1330 x 1148 x 1200 mm	1955 x 1148 x 1200 mm	2580 x 1148 x 1200 mm	3205 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 298 W	230 V / 465 W	230 V / 533 W	230 V / 726 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Warenpräsentationsfläche	0,90 m ²	1,35 m ²	1,79 m ²	2,24 m ²
Energieverbrauch	2.099 kWh / Jahr	3.212 kWh / Jahr	3.672 kWh / Jahr	4.960 kWh / Jahr
Anzahl der Türen	1	2	3	3
Gewicht	144 kg	188 kg	233 kg	297 kg
Artikelnummer	4.5131	4.5192	4.5261	4.5323
UVP in €	6.349,00	7.998,00	9.937,00	11.935,00

Modell	KUBUS 1250 Fisch-ZK	KUBUS 1875 Fisch-ZK	KUBUS 2500 Fisch-ZK	KUBUS 3125 Fisch-ZK
Außenmaße B x T x H	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm	2500 x 1148 x 1200 mm	3125 x 1148 x 1200 mm
Kälteleistung bei Einzelinstallation	298 W bei -7,6°C VT	447 W bei -7,6°C VT	596 W bei -7,6°C VT	745 W bei -7,6°C VT
Energieverbrauch	1.223 kWh / Jahr	1.785 kWh / Jahr	2.354 kWh / Jahr	2.960 kWh / Jahr
Gewicht	125 kg	173 kg	215 kg	267 kg
Artikelnummer	4.5125	4.5187	4.5250	4.5321
UVP in €	5.467,00	6.192,00	8.074,00	9.389,00

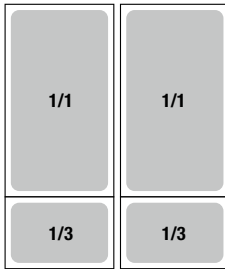


KUBUS BM Bain-Marie

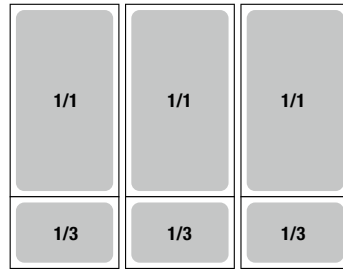
Verkaufstheke

- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe
- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eichenachbildung, Seitenwände beschichtet Eichenachbildung mit Edelstahlabkantung
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +50 °C bis +80 °C
- ◆ Elektromechanische Temperaturregung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Infrarotstrahler separat schaltbar
- ◆ Zahlplatte 360 mm tief
- ◆ CNS-Arbeitsfläche mit einer Tiefe von 280 mm
- ◆ Bestückungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Bestückung mit GN Schalen max. 150 mm Tiefe (nicht im Lieferumfang enthalten)
- ◆ Wasserablaufhahn
- ◆ Bauseitiger Wasserzu-/ablauf erforderlich
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

KUBUS 1017 BM

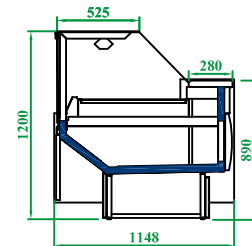


KUBUS 1330 BM

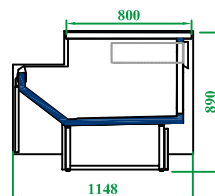


Modell	KUBUS 1017 BM	KUBUS 1330 BM
AußenmaÙe B x T x H	1017 x 1148 x 1200 mm	1330 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	400 V / 3125 W	400 V / 3125 W
Ausstellungsfläche	0,67 m ²	0,90 m ²
Bestückungsmöglichkeit	2 GN 1/1 + 2 GN 1/3	3 GN 1/1 + 3 GN 1/3
Gewicht	155 kg	185 kg
Artikelnummer	4.7100	4.7130
UVP in €	7.760,00	8.998,00

Farbvarianten finden Sie auf Seite 185



ohne Seitenteile, Abb. ähnlich



Farbvarianten finden Sie auf Seite 185

KUBUS Kassentisch

Kassentisch ohne Seitenteile

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech beschichtet, Eichenachbildung

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenglas zur Abgrenzung	4.0008	135,00
Zusammenbausatz	6.0082	201,00
Seitenteil links	4.2001	249,00
Seitenteil rechts	4.2000	249,00
Steckdose	4.0022	85,00

Modell	KUBUS 600	KUBUS 1000	KUBUS 1500	KUBUS 1900
AußenmaÙe B x T x H	600 x 1148 x 890 mm	1000 x 1148 x 890 mm	1500 x 1148 x 890 mm	1900 x 1148 x 890 mm
Artikelnummer	4.8060	4.8100	4.8150	4.8190
UVP in €	1.149,00	1.449,00	1.715,00	1.964,00



KUBUS Innen- und Außenecken 45° und 90° SB Selbstbedienungs-Ecke

Ausstellungstiefe
900 mm

Für den individuellen Thekenbau

- ♦ Ohne Seitenteile, Self-Service
- ♦ Ausstellungstiefe 900 mm
- ♦ Temperaturklasse 3M 1
- ♦ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ♦ Elektronische Temperaturregung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301, Tiefe von 200 mm
- ♦ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

KUBUS U Bedienecke

wie oben, jedoch:

- ♦ Glaszahlplatte 360 mm tief
- ♦ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ♦ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung

KUBUS SB-ZK und U-ZK Serie für Zentralkühlung

wie oben, jedoch:

- ♦ Mit Expansionsventil für R 452 a



Zubehör KUBUS Serie

Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen der Kubus Serie.

Steckdose, feste Trennscheibe, mobile Trennscheibe hoch, mobile Trennscheibe niedrig, vollisolierte Trennscheibe, Papierhalter, Schneidbrett, Waagenbrett, Maschinenbrett, Messerhalter, Rädersatz, automatische Tauwasserverdunstung, elektronische Abtauheizung, Zwischenglasablage, Vorratsfach Edelstahl, Rückschiebescheiben, LED-Beleuchtung, beschichteter Verdampfer, Wagenabweiser Edelstahl, 2-stufige Auslage, 3-stufige Auslage und Holz-Warentrenner, Antibeschlagsystem bzw. Frontscheibenbelüftung

Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an.

Modell	KUBUS U-ZK 45° Innenecke	KUBUS U-ZK 45° Außenecke	KUBUS U-ZK 90° Innenecke	KUBUS U-ZK 90° Außenecke
AußenmaÙe B x T x H	1123 x 1148 x 1200 mm	1120 x 1148 x 1200 mm	1305 x 1148 x 1200 mm	1270 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/35 W	230 V/66 W	230 V/43 W	230 V/123 W
Kälteleistung bei Einzelinstallation	380 W bei -7,6°C VT	447 W bei -7,6°C VT	596 W bei -7,6°C VT	744 W bei -7,6°C VT
Ausstellungsfläche	0,74 m ²	0,76 m ²	1,29 m ²	1,26 m ²
Gewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.2049	4.2045	4.2099	4.2095
UVP in €	4.574,00	4.574,00	6.757,00	6.757,00

Modell	KUBUS SB-ZK 45° Innenecke	KUBUS SB-ZK 45° Außenecke	KUBUS SB-ZK 90° Innenecke	KUBUS SB-ZK 90° Außenecke
AußenmaÙe B x T x H	1123 x 1148 x 935 mm	1120 x 1148 x 935 mm	1305 x 1148 x 935 mm	1270 x 1148 x 935 mm
Kälteleistung bei Einzelinstallation	355 W bei -7,6°C VT	417 W bei -7,6°C VT	556 W bei -7,6°C VT	694 W bei -7,6°C VT
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	0,74 m ²	1,26 m ²	1,23 m ²
Gewicht	130 kg	130 kg	220 kg	220 kg
Artikelnummer	4.3049	4.3045	4.3099	4.3095
UVP in €	4.379,00	4.379,00	6.569,00	6.569,00



NINA – ZEITLOSE ELEGANZ UND HOHE FUNKTIONALITÄT

Eine Theke für viele Anwendungsbereiche. Von der einzelnen steckerfertigen Kühltheke bis hin zur kompletten Thekenanlage im individuellen Ladenbau für Zentralkühlung bietet NINA vielfältige Einsatzbereiche. Der gerundete Glasaufbau bietet von allen Perspektiven einen guten Blick auf das ausgestellte Produkt. Von der Frischwaretheke über Theken für den Self-Service Bereich, dem Bäckereibereich mit Kuchen- und Brottheke oder als Fischtheke und Wärmetheke Bain-Marie (auf Anfrage) bietet NINA eine große Variantenvielfalt für jeden Einsatz. Abgerundet wird die Modellreihe NINA durch Kassentisch und Innen- bzw. Außenecken.



Separater Schalter für Gerät und Beleuchtung



Gekühlter Unterbau



Dämpfer für Hebescheiben



Innenraumthermostat



Einfach zu reinigende Hebescheiben



Verkaufsfördernde Warenbeleuchtung

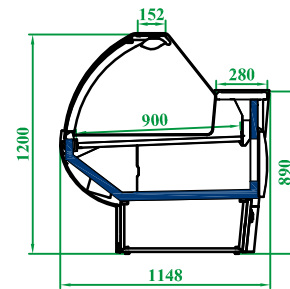


NINA U Verkaufstheke mit Maschine

Ausstellungstiefe 900 mm
ab 2,20 m
ZK
LED optional
R 290

Umluft Frischwaretheke, steckerfertig

- ◆ Temperaturklasse 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 2
- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasrahmen aus Aluminium
- ◆ Glaszählplatte 152 mm tief
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern
- ◆ Außenmaterial Stahlblech grau RAL 7047 (Telegrau), Sockelblende RAL 7037 (Staubgrau) lackiert, Seitenteile Kunststoff RAL 7047 (Telegrau) lackiert (für Seitenteile keine andere Farbe möglich)
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus CNS DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ Geräte Ein-/Ausschalter
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 280 mm
- ◆ Lichtes Maß der Türen: Breite 530 mm, Höhe 240 mm
- ◆ Reservfach und Unterbaukühlung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

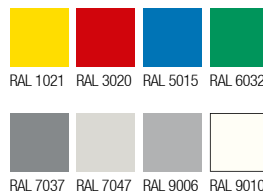


NINA U-ZK Verkaufstheke für Zentralkühlung

wie oben, jedoch:

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Für den individuellen Thekenbau
- ◆ Expansionsventil für R 452 a

Lieferbare Farben Mehrpreisoption



Weiteres Zubehör finden Sie auf Seite 192

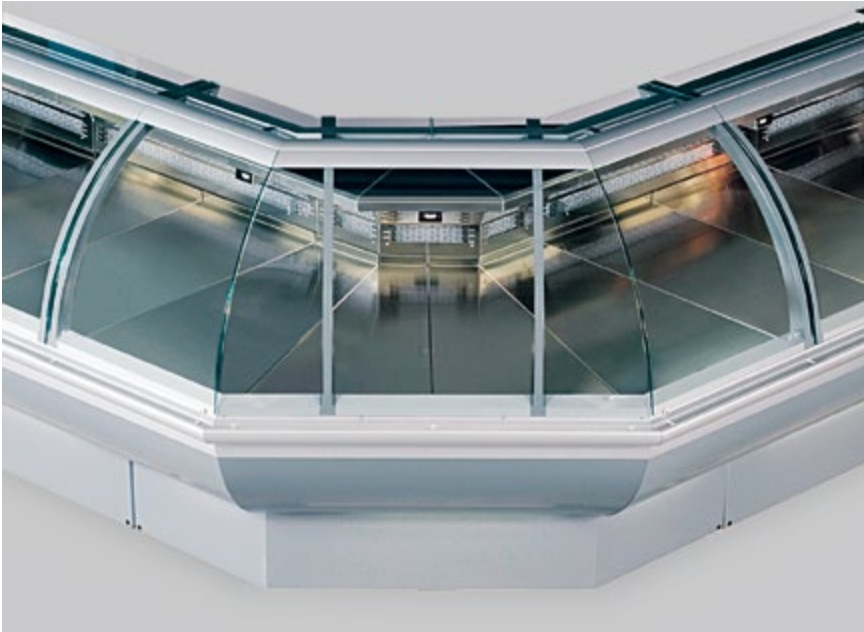
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz für U-ZK Serie	6.0082	201,00
Seitenteil links für U-ZK Serie	6.0001	249,00
Seitenteil rechts für U-ZK Serie	6.0002	249,00

Modell	NINA 1018 U	NINA 1331 U	NINA 1956 U	NINA 2581 U	NINA 3206 U	NINA 3831 U
AußenmaÙe B x T x H	1037 x 1148 x 1200 mm	1350 x 1148 x 1200 mm	1975 x 1148 x 1200 mm	2600 x 1148 x 1200 mm	3225 x 1148 x 1200 mm	3850 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/365 W	230 V/378 W	230 V/498 W	230 V/742 W	230 V/955 W	230 V/1.008 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Warenpräsentationsfl.	0,68 m ²	0,98 m ²	1,36 m ²	1,81 m ²	2,26 m ²	2,72 m ²
Energieverbrauch	2.486 kWh/Jahr	2.654 kWh/Jahr	3.460 kWh/Jahr	5.088 kWh/Jahr	6.263 kWh/Jahr	6.588 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1	1	2	3	3	4
Gewicht	140 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
Artikelnummer	6.1104	6.1132	6.1192	6.1263	6.1322	6.1384
UVP in €	4.998,00	5.337,00	6.687,00	8.563,00	9.972,00	11.322,00

Modell	NINA 937 U-ZK	NINA 1250 U-ZK	NINA 1875 U-ZK	NINA 2500 U-ZK	NINA 3125 U-ZK	NINA 3750 U-ZK
AußenmaÙe B x T x H	937 x 1148 x 1200 mm	1250 x 1148 x 1200 mm	1875 x 1148 x 1200 mm	2500 x 1148 x 1200 mm	3125 x 1148 x 1200 mm	3750 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V/70 W	230 V/83 W	230 V/115 W	230 V/152 W	230 V/189 W	230 V/242 W
Kälteleistung bei Einzelinstallation	298 W bei -7,6°C VT	596 W bei -7,6°C VT	893 W bei -7,6°C VT	1.191 W bei -7,6°C VT	1.489 W bei -7,6°C VT	1.786 W bei -7,6°C VT
Energieverbrauch	1.701 kWh/Jahr	2.172 kWh/Jahr	3.179 kWh/Jahr	4.212 kWh/Jahr	5.263 kWh/Jahr	6.406 kWh/Jahr
Gewicht	140 kg	175 kg	220 kg	260 kg	310 kg	365 kg
Artikelnummer	6.1093	6.1125	6.1187	6.1250	6.1312	6.1375
UVP in €	3.806,00	4.160,00	5.197,00	6.573,00	7.746,00	9.394,00



Ausstellungstiefe
900 mm



Farbvarianten finden Sie auf Seite 191

NINA Innen- und Außenecken 45° und 90° SB-ZK Serie

Ecke mit / ohne Maschine und Glasaufsatz

- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Temperaturbereich -1 °C bis +5 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (25 °C / 60 %)
- ◆ Elektronische Temperatursteuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Expansionsventil für R 452 a bei Ausführung U-ZK
- ◆ Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- ◆ CNS-Arbeitsplatte DIN 1.4301 AISI 304 mit einer Tiefe von 280 mm
- ◆ 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

NINA U-ZK Serie

wie oben, jedoch:

- ◆ Gebogener Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Glasrahmen aus Aluminium
- ◆ Glaszählplatte 152 mm tief
- ◆ Fronthebescheibe mit Dämpfern

Für Zentralkühlung

Modell	NINA SB-ZK 45 Innenecke 45°	NINA SB-ZK 90 Innenecke 90°	NINA SB-ZK 45 Außenecke 45°	NINA SB-ZK 90 Außenecke 90°
AußenmaÙe B x T x H	1123 x 1148 x 1200 mm	1305 x 1148 x 1200 mm	1120 x 1148 x 1200 mm	1270 x 1148 x 1200 mm
Anschlusswert	230 V / 58 W	230 V / 89 W	230 V / 98 W	230 V / 170 W
Kälteleistung	320 W bei -9 °C VT	890 W bei -9 °C VT	380 W bei -9 °C VT	890 W bei -9 °C VT
Ausstellungsfläche	0,72 m ²	1,26 m ²	0,74 m ²	1,64 m ²
Gewicht	130 kg	220 kg	130 kg	220 kg
Artikelnummer	6.2049	6.2099	6.2040	6.2090
UVP in €	3.938,00	5.859,00	3.938,00	5.859,00

Modell	NINA U-ZK 45 Innenecke 45°	NINA U-ZK 90 Innenecke 90°	NINA U-ZK 45 Außenecke 45°	NINA U-ZK 90 Außenecke 90°
Artikelnummer	6.1049	6.1099	6.1040	6.1090
UVP in €	4.256,00	6.169,00	4.256,00	6.269,00

Zubehör NINA Serie

Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen der Nina Serie.

Steckdose, mobile Trennscheibe hoch, mobile Trennscheibe niedrig, vollisolierte Trennscheibe, Papierhalter, Schneidbrett, Waagenbrett, Maschinenbrett, Messerhalter, Rädersatz, elektronische Abtauheizung, Zwischenglasablage, Vorratsfach in CNS, Aluminium Wagenabweiser, LED-Beleuchtung, beschichteter Verdampfer, 2-stufige Auslage, 3-stufige Auslage und Holz-Warentrenner, Antibeschlagsystem bzw. Frontscheibenbelüftung

Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an.



ESKIMO – DIE MASSGESCHNEIDERTE FRISCHWARENTHEKE

4
Kühlvitriinen

Die Frischwaretheke Eskimo überzeugt durch innovative Konstruktion und vielseitige Einsatzmöglichkeiten, die ideal für den individuellen Ladenbau sind. Sie vereint höchste Ansprüche an Funktionalität und Ästhetik in einem eleganten Design. Neben der Standard-Kühlversion bieten wir zahlreiche individuell anpassbare Optionen, die von gekühlten Innen- und Außenecken über integrierte Bain-Marie Systeme bis hin zu Varianten für Brot-, Kuchen- und Tiefkühlwaren reichen. Der robuste Glasaufbau aus Sicherheitsglas (Norm EN 12150) garantiert nicht nur ein ansprechendes Erscheinungsbild, sondern auch höchste Sicherheit.

Modernste Technik sorgt zudem für eine mühelose Reinigung und einen reduzierten Wartungsaufwand. Besonders hervorzuheben ist die tiefe Auslagefläche, die optimale Präsentationsflächen bietet, sowie die stabile Bodenwanne aus hochwertigem Chromnickelstahl, die für Langlebigkeit sorgt. Mit der Theke Eskimo investieren Sie in ein Produkt, das in Qualität und Vielfalt Maßstäbe setzt.





NEU **SWS**
 PLANBAR

Frischwaretheke Eskimo für Zentralkühlung


Eskimo 2500
Geeignet für den individuellen Thekenbau

- ◆ Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037, Stoßleiste in Edelstahl
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ohne Maschine
- ◆ Ohne Seitenteile
- ◆ Temperaturklasse 3M 1
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- ◆ Fronthebescheibe mit starken VDR Glasdruckfedern
- ◆ Glaszahlplatte 350 mm tief
- ◆ Anti-Fog Heizung
- ◆ Antibeschlagsbelüftung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Expansionsventil für R 452a
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Elektronischer Ventilator mit niedrigem Stromverbrauch
- ◆ Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- ◆ Serienmäßig mit LED in „Fleisch-Rose“
- ◆ CNS Arbeitsplatte (1.4301) mit einer Tiefe von 200 mm
- ◆ 850 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- ◆ Unterbaukühlung mit rückwärtigen Türen
- ◆ Tauwasser muss bauseits entsorgt werden
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max. 20 mm)

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Zusammenbausatz	70.2081	177,00
Seitenteil rechts 40 mm	70.2082	660,00
Seitenteil links 40 mm	70.2083	660,00
Papierhalter	70.2084	130,00
Brett für Aufschnittmaschine / Waage	70.2085	180,00
Schneidebrett	70.2086	372,00
Rückseitige 1 Steckdose für 937 / 1250	70.2087	366,00
Rückseitige 2 Steckdosen für 1875 / 2500	70.2088	581,00
Rückseitige 3 Steckdosen für 3125 / 3750	70.2089	726,00

Modell	Eskimo 937 ZK	Eskimo 1250 ZK	Eskimo 1875 ZK	Eskimo 2500 ZK	Eskimo 3125 ZK	Eskimo 3750 ZK
AußenmaÙe B x T x H	937 x 1037 x 1223 mm	1250 x 1037 x 1223 mm	1875 x 1037 x 1223 mm	2500 x 1037 x 1223 mm	3125 x 1037 x 1223 mm	3750 x 1037 x 1223 mm
Anschlusswert	230 V / 61 W	230 V / 78 W	230 V / 119 W	230 V / 160 W	230 V / 201 W	230 V / 242 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)
Ausstellungsfläche	0,80 m ²	1,06 m ²	1,59 m ²	2,13 m ²	2,66 m ²	3,19 m ²
Warenpräsentationsfl.	0,92 m ²	1,23 m ²	1,85 m ²	2,47 m ²	3,08 m ²	3,70 m ²
Gekühltes Reservefach	1	1	2	3	3	4
Gewicht	170 kg	230 kg	295 kg	380 kg	445 kg	540 kg
Artikelnummer	70.2103	70.2128	70.2192	70.2254 	70.2317 	70.2377 
UVP in €	6.235,00	6.795,00	9.403,00	10.606,00	12.898,00	14.241,00



WANDKÜHLREGALE

Luna



Wandkühlregal mit Panoramaseitenteilen

- ◆ Halbhohes Wandkühlregal
- ◆ Panoramaseitenteile
- ◆ Seitliche Glasscheiben energiesparend isoliert mit Siebdruck
- ◆ Korpus, Maschinenfach, Front und innen Stahlblech schwarz lackiert RAL 9005, Seitenteile Kunststoff schwarz
- ◆ Leichtgängige Schiebetüren
- ◆ LED-Innenbeleuchtung im Kopfteil und hinter jedem Regalboden
- ◆ 3 Regalböden mit Scannerschienen, höhenverstellbar
- ◆ 1 Regalboden mit 250 mm Tiefe
- ◆ 1 Regalboden mit 340 mm Tiefe
- ◆ 1 Regalboden mit 400 mm Tiefe
- ◆ 1 Grundboden mit 430 mm Tiefe
- ◆ Scannerschienen an den Regalböden
- ◆ Umluftkühlung / Luftschleier
- ◆ Rückseitig angebrachter Luftleitkanal für Wandaufstellung oder Rücken an Rücken
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Modell	Luna 90 DP	Luna 120 DP	Luna 190 DP
AußenmaÙe B x T x H	900 x 715 x 1440 mm	1200 x 715 x 1440 mm	1930 x 715 x 1440 mm
Temperatur	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C	+2 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Anschlusswert	230 V / 1408 W	230 V / 1508 W	230 V / 1860 W
Ausstellungsfläche	1,19 m ²	1,64 m ²	2,66 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,73 m ²	1,01 m ²	1,61 m ²
Energieverbrauch	2227 kWh / Jahr	2519 kWh / Jahr	3468 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Anzahl der Türen	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	3 Schiebetüren
Bruttogewicht	150 kg	190 kg	300 kg
Artikelnummer	66.0091	66.0121	66.0181
UVP in €	5.446,00	6.299,00	9.984,00



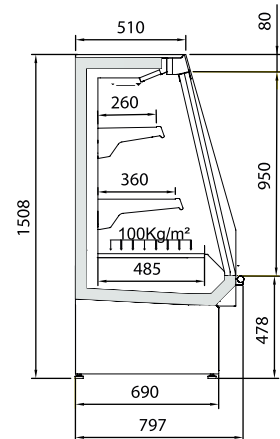
Wandkühlregal Maple

Wandkühlregal mit Schiebetüren

- ◆ Außenmaterial: Isolierte Panoramaseitenteile, Glasschiebetüren, Front und Korpus Stahlblech schwarz RAL 9005 lackiert
- ◆ Innenmaterial: Regalböden und Innenraum schwarz RAL 9005 lackiert
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetüren aus Kunststoff, schwarz
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ LED Innenbeleuchtung an jeden Regalboden
- ◆ Scannerschienen für Preisauszeichnung
- ◆ Tauwasserverdunstung mit Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen



Maple 130



Modell	Maple 100	Maple 130	Maple 190
Außenmaße B x T x H	998 x 797 x 1508 mm	1310 x 797 x 1508 mm	1935 x 797 x 1508 mm
Temperatur	0 °C bis +5 °C	0 °C bis +5 °C	0 °C bis +5 °C
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)	3 (+25 °C / 60%)
Anschlusswert	230 V / 1557 W	230 V / 1639 W	230 V / 1945 W
Ausstellungsfläche	1,01 m ²	1,35 m ²	2,02 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,79 m ²	1,09 m ²	1,64 m ²
Energieverbrauch	4.205 kWh / Jahr	4.373 kWh / Jahr	5.844 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Anzahl der Türen	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	3 Schiebetüren
Serienzubehör	2 höhenverstellbare Böden	2 höhenverstellbare Böden	4 höhenverstellbare Böden
Artikelnummer	5.0098	5.0131	5.0193
UVP in €	4.834,00	5.161,00	6.453,00

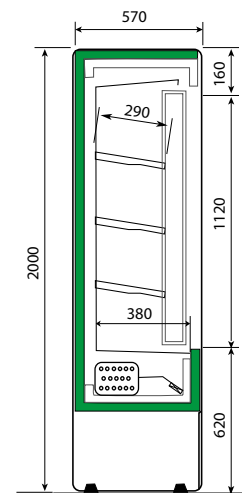
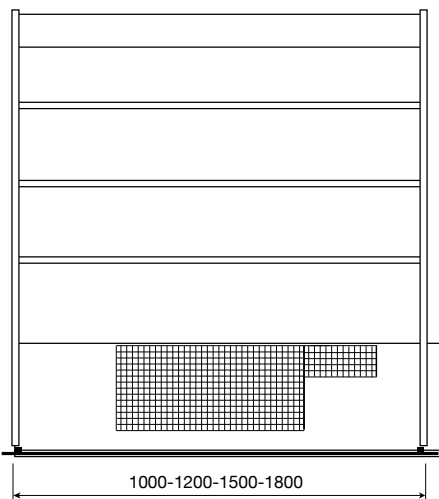


Aurin 2



Wandkühlregal mit 2 Schiebetüren und isolierten Seitenteilen

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff, schwarz
- ◆ Front und Rückwand außen: Stahlblech grau
- ◆ Isolierte Seitenteile aus Kunststoff grau
- ◆ Rückwand aus Edelstahl
- ◆ Temperatur +4 °C bis +8 °C
- ◆ UT / RF +25 °C / 60 %
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare LED-Innenbeleuchtung, an der Decke montiert
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 3 höhen- und neigungsverstellbare Edelstahlböden
- ◆ Regaltiefe 290 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserverdunstung mit Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Weitere Farben gegen Mehrpreis erhältlich
- ◆ Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen



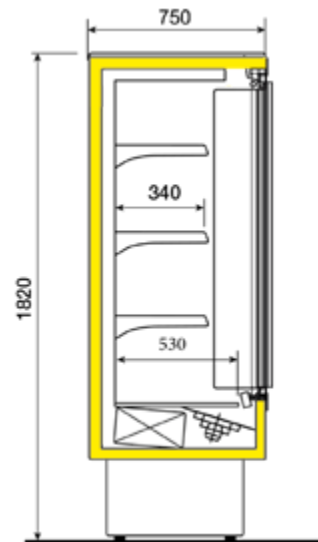
Modell	Aurin 2 100	Aurin 2 120	Aurin 2 150	Aurin 2 180
Außenmaße B x T x H	1000 x 570 x 2000 mm	1200 x 570 x 2000 mm	1500 x 570 x 2000 mm	1800 x 570 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 583 W	230 V / 599 W	230 V / 837 W	230 V / 957 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	1,30 m ²	1,36 m ²	1,73 m ²	2,09 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,15 m ²	1,41 m ²	1,77 m ²	2,15 m ²
Energieverbrauch	2.087 kWh / Jahr	2.642 kWh / Jahr	3.420 kWh / Jahr	3.270 kWh / Jahr
Gewicht	142 kg	199 kg	231 kg	272 kg
Artikelnummer	82.7810	82.7812	82.7815	82.7818
UVP in €	3.859,00	4.333,00	4.954,00	5.747,00



Pinto

Wandkühlregal mit 2 Schiebetüren, dreiseitig aus CNS

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ CNS-Seitenteile mit Panorama-Isolierglasscheiben
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff
- ◆ Front: CNS, Rückwand außen: Stahlblech
- ◆ Innenmaterial: CNS, Glas
- ◆ Temperatur +2 °C bis +6 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C/60%)
- ◆ Energieeffizienzklasse C (EU 2019/2018)
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Separat schaltbare Innenbeleuchtung
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 3 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regaltiefe 340 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- ◆ 2 Aggregate bei Modell 180 und 200
- ◆ Modell 200 wird ohne Stecker geliefert und muss bauseitig von einem Elektrofachbetrieb angeschlossen werden
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Bitte beachten Sie die Geräusch- und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Pinto 200 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Modell	Pinto 100	Pinto 120	Pinto 150	Pinto 180	Pinto 200
AußenmaÙe B x T x H	1000 x 750 x 1820 mm	1200 x 750 x 1820 mm	1500 x 750 x 1820 mm	1800 x 750 x 1820 mm	2000 x 750 x 1820 mm
Anschlusswert	230 V/367 W	230 V/876 W	230 V/776 W	230 V/1258 W	230 V/2074 W
Ausstellungsfläche	1,43 m ²	1,74 m ²	2,22 m ²	2,68 m ²	2,99 m ²
Warenpräsentationsfläche	0,99 m ²	1,21 m ²	1,53 m ²	1,68 m ²	2,07 m ²
Energieverbrauch	2.120 kWh/Jahr	2.675 kWh/Jahr	3.168 kWh/Jahr	3.653 kWh/Jahr	4.058 kWh/Jahr
Artikelnummer	82.5810	82.5812	82.5815	82.5822	82.5823
UVP in €	4.692,00	5.086,00	5.868,00	6.695,00	7.349,00

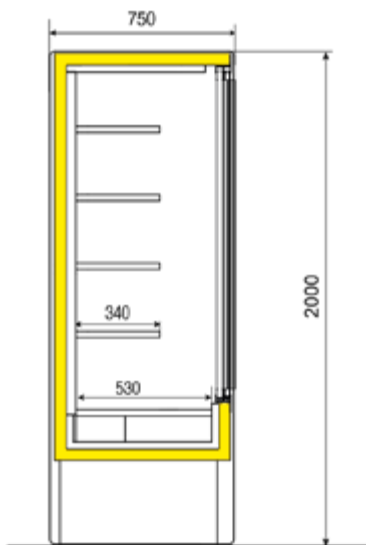


Dilara



Wandkühlregal mit 2 selbstschließenden Schiebetüren aus Isolierglas und vollisolierten Seitenwänden

- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ ABS-Seitenteile schwarz, Front: Stahlblech schwarz
- ◆ Innenmaterial: CNS, Innere gelochte Rückwand aus CNS
- ◆ Schiebetüren aus Isolierverglasung
- ◆ Rahmen der Schiebetür aus Kunststoff
- ◆ Temperatur +3 °C bis +7 °C
- ◆ Klimaklasse (UT/RF) 3 (+25 °C / 60%)
- ◆ Energieeffizienzklasse C (EU 2019/2018)
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Separat schaltbare LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige
- ◆ Scannerschienen
- ◆ Serienmäßig 4 höhen- und neigungsverstellbare Böden
- ◆ Regaltiefe 340 mm, Belastung 20 kg je lfd. Meter
- ◆ Auslageboden 530 mm tief
- ◆ 2 Aggregate bei Modell 180 und 200
- ◆ Modell 200 wird ohne Stecker geliefert und muss bauseitig von einem Elektrofachbetrieb angeschlossen werden
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Bitte beachten Sie die Geräusch und Wärmeentwicklung in kleinen Räumen
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Dilara 200 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Detailskizzen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



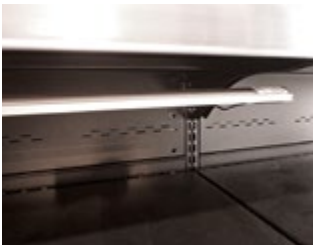
Modell	Dilara 100	Dilara 120	Dilara 150	Dilara 180	Dilara 200
Außenmaße B x T x H	1000 x 750 x 2000 mm	1200 x 750 x 2000 mm	1500 x 750 x 2000 mm	1800 x 750 x 2000 mm	2000 x 750 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V/537 W	230 V/606 W	230 V/776 W	230 V/1166 W	230 V/2074 W
Ausstellungsfläche	1,73 m ²	2,12 m ²	2,68 m ²	3,24 m ²	3,63 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,30 m ²	1,58 m ²	2,00 m ²	2,43 m ²	2,71 m ²
Energieverbrauch	2.405 kWh/Jahr	2.974 kWh/Jahr	3.577 kWh/Jahr	3.719 kWh/Jahr	4.223 kWh/Jahr
Artikelnummer	82.6811	82.6813	82.6816	82.6823	82.6825
UVP in €	4.545,00	4.915,00	5.479,00	6.232,00	6.904,00

VARIANT WANDKÜHLREGAL BLACK LINE



Seit 2023 neu im Programm bei KBS ist das Wandkühlregal Variant. Die Serie bietet maximalen Ausstellungsfläche auf vorgegebenen Raum. Die Geräte sind in vielen verschiedenen Größen erhältlich und passen sich perfekt an die Gegebenheiten vor Ort an. Die Seitenteile sind verglast, um einen optimalen Blick auf die ausgestellten Lebensmittel zu erreichen. Die Kühlregale werden innen und außen in schwarz (RAL 9005) oder innen weiß und außen lichtgrau (RAL 7035) angeboten. Viele weitere Farben sind gegen Mehrpreis möglich.

Das moderne, schlichte Design passt zu jeder Ladeneinrichtung. Die Geräte sind umweltfreundlich durch die Verwendung des Kältemittels R 290 und erreichen in den geschlossenen Versionen (mit Schiebe- oder Drehtüren) die Energieeffizienzklasse B. Viele sinnvolle Details zeichnen diese Serie aus:



LED-Beleuchtung durch magnetische Befestigung sowohl im vorderen als auch im hinteren Regalbodenbereich anbringbar (bei Ausführung Black Edition serienmäßig bei Ausführung „lichtgrau“ optional)



Bessere Höhenverstellbarkeit der Regalböden durch kleine Abstände



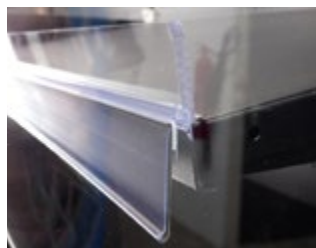
Regalböden durch speziell gefertigte Regalbodenhalter stufenweise (0°, 6°, 12°) neigungsverstellbar



Zusätzliche Absicherung der Regalböden durch Sicherungsclips



Regalbödenverstärkung ermöglicht die Belastung mit bis zu 60 kg pro laufendem Meter



Hochwertiger transparenter Warenstopper und Preisschiene



Steuerung sowie Geräte Ein-/Ausschalter und Beleuchtung sind hinter magnetisch angebrachter Klappe leicht zugänglich und dennoch gut geschützt



Schutzgitter des Kondensators kann ohne Werkzeuge zur einfachen Reinigung geöffnet werden



Variant Nachtrolo



Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Nachtrolo

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff lichtgrau RAL 7035
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Seitenteile mit Panoramaglasscheiben
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ Eingebautes Nachtrolo
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 1 Regalbodenebene mit 350 mm Tiefe belastbar bis 52 kg je lfd. Meter
- ◆ 3 Regalbodenebenen mit 400 mm Tiefe belastbar bis 60 kg je lfd. Meter
- ◆ Böden höhen- und stufenweise neigungsverstellbar (0°, 6°, 12°)
- ◆ Auslagentiefe im Grundboden 470 mm
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Energiesparende EC-Ventilatoren
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 10 mm
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Variant 257 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen



Variant Nachtrolo Black Line

wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff schwarz RAL 9005
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Inklusive magnetischer LED-Innenregalbodenbeleuchtung

Farbvarianten als Mehrpreisoption



Modell	Variant 107	Variant 132	Variant 167	Variant 194	Variant 257
Außenmaße B x T x H	1070 x 720 x 2000 mm	1320 x 720 x 2000 mm	1670 x 720 x 2000 mm	1945 x 720 x 2000 mm	2570 x 720 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 861 W	230 V / 1160 W	230 V / 1634 W	230 V / 1709 W	230 V / 2321 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,40 m ²	3,00 m ²	3,84 m ²	4,51 m ²	6,00 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,39 m ²	1,74 m ²	2,23 m ²	2,63 m ²	3,49 m ²
Energieverbrauch	3.431 kWh / Jahr	3.942 kWh / Jahr	4.636 kWh / Jahr	5.220 kWh / Jahr	6.461 kWh / Jahr
Gewicht	231 kg	272 kg	339 kg	380 kg	482 kg
Artikelnummer	53.1109	53.1138	53.1175	53.1202	53.1259
UVP in €	5.498,00	6.174,00	6.672,00	7.348,00	8.827,00



Modell Black Line	Variant 107	Variant 132	Variant 167	Variant 194	Variant 257
Artikelnummer	53.1110	53.1139	53.1176	53.1203	53.1260
UVP in €	6.314,00	7.231,00	7.973,00	8.893,00	10.859,00





Variant Drehtüren


Energiespar-Wandkühlregal mit seitlichen Glasscheiben und Drehtüren

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff lichtgrau RAL 7035
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Seitenteile mit Panoramaglasscheiben
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ Drehtüren mit Isolierglas
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 4 Regalbodenebenen mit 400 mm Tiefe belastbar bis 60 kg je lfd. Meter
- ◆ Böden höhen- und stufenweise neigungsverstellbar (0°, 6°, 12°)
- ◆ Auslagetiefe im Grundboden 470 mm
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Energiesparende EC-Ventilatoren
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 10 mm
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Variant 257 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Variant Drehtüren Black Line

wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff schwarz RAL 9005
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Inklusive magnetischer LED-Innenregalbodenbeleuchtung

Modell	Variant Drehtüren 107	Variant Drehtüren 132	Variant Drehtüren 167	Variant Drehtüren 194	Variant Drehtüren 257
Außenmaße B x T x H	1070 x 720 x 2000 mm	1320 x 720 x 2000 mm	1670 x 720 x 2000 mm	1945 x 720 x 2000 mm	2570 x 720 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 608 W	230 V / 817 W	230 V / 1138 W	230 V / 1101 W	230 V / 1496 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,00 m ²	2,51 m ²	3,21 m ²	3,77 m ²	5,01 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,32 m ²	1,65 m ²	2,12 m ²	2,50 m ²	3,31 m ²
Anzahl der Türen	2	2	2	3	4
Energieverbrauch	1.862 kWh / Jahr	2.128 kWh / Jahr	2.504 kWh / Jahr	2.811 kWh / Jahr	3.468 kWh / Jahr
Gewicht	251 kg	292 kg	359 kg	400 kg	502 kg
Artikelnummer	57.1103	57.1133	57.1163	57.1193	57.1253 
UVP in €	6.552,00	7.260,00	8.019,00	8.968,00	10.460,00

Modell Black Line	Variant Drehtüren 107	Variant Drehtüren 132	Variant Drehtüren 167	Variant Drehtüren 194	Variant Drehtüren 257
Artikelnummer	57.1109	57.1136	57.1176	57.1201	57.1262 
UVP in €	7.365,00	8.317,00	9.319,00	10.512,00	12.492,00



Variant Schiebetüren



Energiespar-Wandkühlregal

mit seitlichen Glasscheiben und Schiebetüren

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff lichtgrau RAL 7035
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, weiß
- ◆ Seitenteile mit Panoramaglasscheiben
- ◆ Temperatur +2 °C bis +10 °C
- ◆ Selbstschließende Isolierglas-Schiebetüren
- ◆ Eingebauter Lichtschalter
- ◆ LED-Innenbeleuchtung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Scannerschienen
- ◆ 4 Regalbodenebenen mit 400 mm Tiefe belastbar bis 60 kg je lfd. Meter
- ◆ Böden höhen- und stufenweise neigungsverstellbar (0°, 6°, 12°)
- ◆ Auslagetiefe im Grundboden 470 mm
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Energiesparende EC-Ventilatoren
- ◆ Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- ◆ Notüberlaufbehälter und separate Heizung
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße 10 mm
- ◆ Weitere Farbausführungen gegen Mehrpreis lieferbar
- ◆ Bauseitig ist bei Anlieferung von Variant 257 für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen





Variant Schiebetüren Black Line

wie oben, jedoch:

- ◆ Außenmaterial: Korpus, Maschinenfach und Front Stahlblech, Seitenteile Kunststoff schwarz RAL 9005
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech, schwarz
- ◆ Inklusive magnetischer LED-Innenregalbodenbeleuchtung

Weitere Farbvarianten finden Sie auf Seite 201

Modell	Variant Schiebetüren 107	Variant Schiebetüren 132	Variant Schiebetüren 167	Variant Schiebetüren 194	Variant Schiebetüren 257
Außenmaße B x T x H	1070 x 720 x 2000 mm	1320 x 720 x 2000 mm	1670 x 720 x 2000 mm	1945 x 720 x 2000 mm	2570 x 720 x 2000 mm
Anschlusswert	230 V / 608 W	230 V / 817 W	230 V / 1138 W	230 V / 1101 W	230 V / 1496 W
Kälteleistung	1065 W	1307 W	1755 W	1911 W	2425 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,00 m ²	2,51 m ²	3,21 m ²	3,77 m ²	5,01 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,32 m ²	1,65 m ²	2,12 m ²	2,50 m ²	3,31 m ²
Anzahl der Türen	2	2	2	2	4
Energieverbrauch	1.862 kWh / Jahr	2.128 kWh / Jahr	2.504 kWh / Jahr	2.811 kWh / Jahr	3.468 kWh / Jahr
Gewicht	251 kg	292 kg	359 kg	400 kg	502 kg
Artikelnummer	58.1103	58.1133	58.1163	58.1193	58.1253 
UVP in €	6.493,00	7.260,00	7.901,00	8.851,00	10.460,00

Modell Black Line	Variant Schiebetüren 107	Variant Schiebetüren 132	Variant Schiebetüren 167	Variant Schiebetüren 194	Variant Schiebetüren 257
Artikelnummer	58.1106	58.1138	58.1168	58.1198	58.1259 
UVP in €	7.307,00	8.317,00	9.202,00	10.396,00	12.492,00



KU 1200 G und KU 1850 G

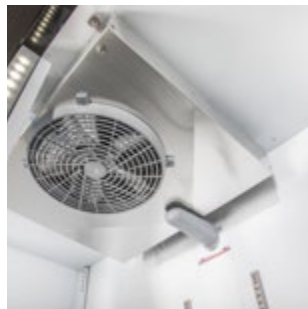
Glastürkühlschrank mit zwei oder drei Türen

- ◆ Außenmaterial Stahlblech anthrazit pulverbeschichtet, Türrahmen schwarz gefärbt
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech dreiseitig (Seiten und Decke), weiß beschichtet, Boden in Edelstahl
- ◆ Innenbeleuchtung über 1 vertikale LED-Röhre separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Türalarm
- ◆ Werkseitig mit Schloss auf Anfrage
- ◆ Kondensatorfühler mit akustischem Alarm
- ◆ Leicht zu reinigender Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Engmaschige Roste, Stababstand ca. 15 mm, höhenverstellbar
- ◆ Rost bis max. 35 kg belastbar
- ◆ Türen mit zweifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

TKU 1200 G und TKU 1850 G

wie KU 1200 G und KU 1850 G oben, jedoch:

- ◆ Glastürtiefkühlschrank mit zwei oder drei Türen
- ◆ Türen mit dreifach Isolierverglasung und Selbstschließmechanismus



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost	83.1763	59,00
Mittlerer Zusatzboden	83.2734	42,00

Modell	KU 1200 G	TKU 1200 G	KU 1850 G	TKU 1850 G
AußenmaÙe B x T x H	1370 x 735 x 2055 mm	1370 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm	2055 x 735 x 2055 mm
Temperatur	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C	-2 °C bis +8 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/396 W	230 V/907 W	230 V/943 W	230 V/1.726 W
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Zubehör	8 Roste	8 Roste	12 Roste	12 Roste
Bruttinhalt	1.201 l	1.201 l	1.852 l	1.852 l
Warenpräsentationsfläche	1,70 m ²	1,70 m ²	2,55 m ²	2,55 m ²
Energieverbrauch	2.085 kWh/ Jahr	5.786 kWh/ Jahr	3.230 kWh/ Jahr	10.293 kWh/ Jahr
Bruttogewicht	240 kg	240 kg	352 kg	356 kg
Artikelnummer	5.0320	5.0323	5.0322	5.0325
UVP in €	4.185,00	5.985,00	5.698,00	8.177,00



Cronus Drehtüren

Edelstahl-Wandkühlregal

- Außenmaterial: CNS dreiseitig
- Innenmaterial: CNS
- 2 Drehtüren mit Griff
- Elektronische Steuerung
- Innenbeleuchtung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebauter Lichtschalter
- Tauwasserverdunstung und automatische Abtaugung
- Kältemittel R 290
- Umluftkühlung mit Luftschleier
- 4 höhenverstellbare Böden
- Regalbodentiefe 360 mm
- Auslagertiefe im Grundboden 437 mm
- Panoramaseitenwände mit Doppelverglasung
- Transparente Preisschienen
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße



Cronus Schiebetüren

wie Cronus Drehtüren oben, jedoch:

- 2 Glasschiebetüren

Shutter Pro

wie Cronus Drehtüren oben, jedoch:

- Eingebauter manueller Rollläden, abschließbar
- Fahrbar durch Rollensatz
- Temperaturbereich +/- 0 °C bis +7 °C

Modell	Cronus Drehtüren 886	Cronus Drehtüren 1310	Cronus Drehtüren 1510	Cronus Drehtüren 1935
Außenmaße B x T x H	886 x 630 x 1920 mm	1310 x 630 x 1920 mm	1510 x 630 x 1920 mm	1935 x 630 x 1920 mm
Temperatur	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C	+2 °C bis +7 °C
Anschlusswert	230 V/710 W	230 V/900 W	230 V/940 W	230 V/1530 W
Klimaklasse (JT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,97 m ²	1,49 m ²	1,73 m ²	2,28 m ²
Energieverbrauch	3.057 kWh/Jahr	3.157 kWh/Jahr	3.201 kWh/Jahr	6.007 kWh/Jahr
Bruttogewicht	225 kg	240 kg	270 kg	305 kg
Artikelnummer	923.0726	923.0738	923.0749	923.0758
UVP in €	4.949,00	5.456,00	5.969,00	7.176,00

Modell	Cronus Schiebetüren 1310	Cronus Schiebetüren 1510	Cronus Schiebetüren 1935
Artikelnummer	923.0736	923.0748	923.0756
UVP in €	5.759,00	6.310,00	7.673,00

Modell	Shutter Pro 886	Shutter Pro 1310	Shutter Pro 1510
Außenmaße B x T x H	886 x 740 x 1994 mm	1310 x 740 x 1994 mm	1510 x 740 x 1994 mm
Energieeffizienzklasse	G (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Anschlusswert	230 V/1090 W	230 V/2190 W	230 V/2230 W
Warenpräsentationsfläche	1,06 m ²	1,55 m ²	1,79 m ²
Energieverbrauch	3.865 kWh/Jahr	6.449 kWh/Jahr	6.770 kWh/Jahr
Artikelnummer	924.0721	924.0731	924.0743
UVP in €	4.984,00	6.449,00	6.888,00



Nero

Wandkühlregal mit Drehtüren

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech RAL 9005 schwarz pulverbeschichtet, Türrahmen ALU schwarz
- ◆ Innenmaterial: Stahlblech weiß beschichtet
- ◆ Innenbeleuchtung über 4 vertikale LED-Röhren separat schaltbar
- ◆ Lichtfarbe 4000K
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur M1 und M2
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ◆ 70 mm starke Isolierung
- ◆ 8 Regalböden, höhenverstellbar und neigungsverstellbar, Scannerleisten
- ◆ Regalboden bis max. 50 kg belastbar
- ◆ 3 Isolierglastüren mit Selbstschließmechanismus
- ◆ Türrahmen schwarz
- ◆ 4 höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Nero TK

wie Nero oben, jedoch:

- ◆ Wand-Tiefkühlregal mit Drehtüren
- ◆ Temperaturklasse L1



Als Kühl- und TK-Regal erhältlich

Modell	Nero	Nero TK
AußenmaÙe B x T x H	2054 x 805 x 2038 mm	2054 x 805 x 2038 mm
Temperatur	-1 °C bis +7 °C	-15 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/1.180 W	230 V/1.749 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Bruttinhalt	1.950 l	1.950 l
Warenpräsentationsfläche	2,55 m ²	2,55 m ²
Energieverbrauch	3.715 kWh/Jahr	11.837 kWh/Jahr
Bruttogewicht	352 kg	356 kg
Artikelnummer	5.0400	5.0410
UVP in €	6.460,00	8.844,00



Lem



Wandkühlregal mit Isolierglastüren und Panoramaseitenscheiben

- ◆ Außenmaterial: Stahlblech RAL 7035 lichtgrau lackiert
- ◆ LED-Innenbeleuchtung in der Decke des Kühlmöbels
- ◆ Isolierglastüren arretierend
- ◆ Isolierglastüren selbständig schließend ab 60° Öffnung
- ◆ Umluftkühlung mit Luftschleier
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Geringe Fronthöhe 500 mm
- ◆ Grundboden Auslagentiefe 500 mm
- ◆ 4 Ebenen mit Regalböden
- ◆ Regalböden höhen- und neigungsverstellbar (10° und 20°)
- ◆ Regalboden Tiefe 400 mm
- ◆ Regalböden bis 70 kg belastbar
- ◆ Regalreihe bis maximal 270 kg belastbar
- ◆ Scannerschienen im Lieferumfang
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Energiesparende Heißgastauwasserverdunstung
- ◆ Abnehmbare Frontblende für leichte Reinigung des Microkanalkondensator
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe
- ◆ Optional mit beschichtetem Verdampfer



Modell	Lem 1310	Lem 1935	Lem 2560
AußenmaÙe B x T x H	1310 x 732 x 1950 mm	1935 x 732 x 1950 mm	2560 x 732 x 1950 mm
Temperatur	-1 °C bis +10 °C	-1 °C bis +10 °C	-1 °C bis +10 °C
Anschlusswert	230 V / 490 W	230 V / 670 W	230 V / 795 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)	3 (+25 °C / 60 %)
Energieeffizienzklasse	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)	B (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,63 m ²	3,94 m ²	5,25 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,73 m ²	2,59 m ²	3,45 m ²
Anzahl der Türen	2	3	4
Energieverbrauch	2.274 kWh / Jahr	2.957 kWh / Jahr	3.723 kWh / Jahr
Gewicht	350 kg	500 kg	600 kg
Artikelnummer	4.9143	4.9202	4.9261
UVP in €	9.321,00	12.170,00	13.970,00





GENOVA – LANGLEBIGKEIT FÜR DEN PROFIBEREICH





Genova ZK Open

Hochwertiges Wandkühlregal für Zentralkühlung

- Außenmaterial: Front und Sockelblende RAL 7037
- Innenmaterial: Stahlblech weiß
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Ohne Maschine
- Ohne Seitenteile
- Vollisolierte Seitenteile (optional)
- Panoramaseitenteile (optional)
- Fronthöhe nur 350 mm
- 600 mm tiefe Bodenauslage
- 5 neigbare Regalböden, Belastung 40 kg je lfd. Meter
- Regalbodentiefe 500 mm
- Umluftkühlung
- Temperatur -1 °C bis +5 °C
- Regalböden mit transparenter Preisschiene Höhe 40 mm
- Geeignet für den individuellen Ladenbau
- Temperaturklasse 3M 1
- Expansionsventil für R 452 a, R 455 a oder R 449 a (nach Wahl)
- Separat schaltbare LED-Beleuchtung in der Kopfleiste
- Serienmäßig: Manuelles Nachtrollo
- Optional auch mit Maschine und Kältemittel R 290
- Werkseitige Regalbodenbeleuchtungen auf Anfrage



Modell	Genova 937 ZK Open	Genova 1250 ZK Open	Genova 1875 ZK Open	Genova 2500 ZK Open	Genova 3750 ZK Open
Außenmaße B x T x H	937 x 886 x 2050 mm	1250 x 886 x 2050 mm	1875 x 886 x 2050 mm	2500 x 886 x 2050 mm	3750 x 886 x 2050 mm
Anschlusswert	230 V/35 W	230 V/47 W	230 V/70 W	230 V/94 W	230 V/141 W
Klimaklasse (UT/RF)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)	3 (+25 °C/60%)
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Ausstellungsfläche	2,90 m ²	3,88 m ²	5,81 m ²	7,75 m ²	11,63 m ²
Warenpräsentationsfläche	1,56 m ²	2,08 m ²	3,11 m ²	4,15 m ²	6,23 m ²
Energieverbrauch	4.214 kWh/Jahr	5.624 kWh/Jahr	8.433 kWh/Jahr	11.248 kWh/Jahr	16.873 kWh/Jahr
Gewicht	250 kg	365 kg	440 kg	630 kg	900 kg
Artikelnummer	4.9100	4.9125	4.9190	4.9250 	4.9370 
UVP in €	6.688,00	7.477,00	10.694,00	12.444,00	15.135,00

Zubehör	Genova 937 ZK Open		Genova 1250 ZK Open		Genova 1875 ZK Open		Genova 2500 ZK Open		Genova 3750 ZK Open	
(werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Elektrisches Nachtrollo	4.9055	691,00	4.9056	741,00	4.9057	798,00	4.9060	858,00	4.9061	942,00



Genova ZK Drehtüren



LED

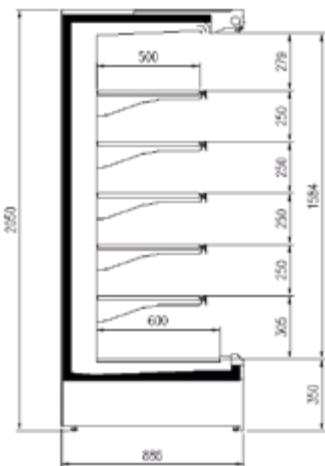
wie Genova Open, jedoch:

- Mit frameless Türen (Türen mit besonders schmalem Rand)
- Separat schaltbare vertikale LED-Beleuchtung

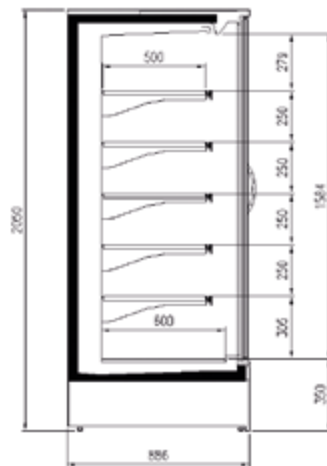


Auch mit Maschine erhältlich und als TK-Version

4
Kühlvitрины



Seitenskizze Genova ZK Open



Seitenskizze Genova ZK Drehtüren

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Seitenteil links für Panoramaseitenteil	4.9104	743,00
Seitenteil rechts für Panoramaseitenteil	4.9103	743,00
Seitenteil links für geschlossenes Seitenteil	4.9102	374,00
Seitenteil rechts für geschlossenes Seitenteil	4.9101	374,00
Plexiglastrennung mit Zusammenbausatz	4.9105	522,00
Geschlossene Trennwand mit Zusammenbausatz	4.9106	388,00

wie Genova ZK Open, jedoch:

Modell	Genova 937 ZK Drehtüren	Genova 1250 ZK Drehtüren	Genova 1875 ZK Drehtüren	Genova 2500 ZK Drehtüren	Genova 3750 ZK Drehtüren
Anschlusswert	230 V/29 W	230 V/32 W	230 V/46 W	230 V/63 W	230 V/95 W
Energieeffizienzklasse	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)	C (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	1,49 m ²	1,99 m ²	2,98 m ²	3,98 m ²	5,96 m ²
Energieverbrauch	2.039 kWh/Jahr	2.663 kWh/Jahr	3.983 kWh/Jahr	5.326 kWh/Jahr	7.989 kWh/Jahr
Anzahl der Türen	1 Tür	2 Türen	3 Türen	4 Türen	6 Türen
Gewicht	270 kg	390 kg	470 kg	670 kg	990 kg
Artikelnummer	4.9110	4.9126	4.9193	4.9252	4.9372
UVP in €	8.177,00	9.306,00	12.444,00	14.995,00	20.893,00



Servierwagen

aus Edelstahl, zerlegt,
Ablageböden Chromstahl
Seite 212

ab 258,- Euro

Bain-Marie Wagen

2x GN 1/1 Einzelbecken,
4 Räder (2 mit Bremse)
Seite 213

ab 1.094,- Euro



Einbau-Kühlplatte

mit stiller Kühlung (Hustenschutz nicht inklusive)
Seite 215

ab 1.371,- Euro





5 SPEISENAUSGABE TRANSPORTWAGEN EINBAUGERÄTE DROP IN

5 Speisenausgabe

Transportwagen	212
Einbaugeräte	215
Einbaukühlwannen	217
Profi-Einbauwannen und -platten	220
Profi-Einbaukühlvitrine auf Platte	224

Abräumwagen



Abräumwagen für GN Tablett

 Abräumwagen für Tablett
 und GN Tablett

Abräumwagen für GN 1/1 Tablett

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht	ohne Seitenwände		mit Seitenwänden	
				Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
380 x 620 x 1750 mm	120 mm	10 GN 1/1 Tablett	35 kg	7097.0019	498,00	7097.0021	624,00
740 x 620 x 1750 mm	120 mm	20 GN 1/1 Tablett	48 kg	7097.0020	685,00	7097.0022	799,00

Abräumwagen für Tablett und GN 1/1 Tablett

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht	ohne Seitenwände		mit Seitenwänden	
				Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
520 x 620 x 1750 mm	125 mm	10 Tablett 325 bis 390 x 530 mm	38 kg	7097.0023	498,00	7097.0025	688,00
950 x 620 x 1750 mm	125 mm	20 Tablett 325 bis 390 x 530 mm	55 kg	7097.0024	698,00	7097.0026	888,00

Servierwagen



Servierwagen

 Schwerlast Servierwagen
 mit 3 Ablageböden

Servierwagen, zerlegt, aus Edelstahl, Ablageböden Chromstahl

Außenmaße B x T x H	Traglast / Fachlast	Gewicht	2 Ablageböden		3 Ablageböden	
			Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
910 x 590 x 950 mm	100 kg / 50 kg	13 kg	7096.0004	258,00	7096.0003	299,00
1000 x 500 x 935 mm	150 kg / 75 kg	14 kg	7096.0001	374,00	7096.0002	479,00

Schwerlast Servierwagen, zerlegt, komplett aus Edelstahl

Außenmaße B x T x H	Traglast / Fachlast	Gewicht	2 Ablageböden		3 Ablageböden	
			Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1100 x 600 x 1000 mm	100 kg / 50 bzw. 33 kg	18 kg	7096.0009	694,00	7096.0010	822,00
1120 x 670 x 980 mm	150 kg / 75 bzw. 50 kg	19 kg	7096.0011	746,00	7096.0012	998,00



Bain-Marie-Wagen und Transportwagen



Transportwagen



Bain-Marie Wagen
1x GN 1/1



Bain-Marie Wagen
2x GN 1/1



Bain-Marie Wagen
3x GN 1/1

Transportwagen

Außenmaße B x T x H	Schienenabstand	Bestückung	Gewicht	Artikel-Nr.	UVP in €
650 x 760 x 940 mm	80 mm	16 GN 1/1 oder 8 GN 2/1	20 kg	7097.0018	599,00

Bain-Marie Wagen mit Einzelbecken, 4 Räder – 2 mit Bremse

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Anschlusswert	Bedienelemente	Gewicht	Artikel-Nr.	UVP in €
1x GN 1/1, H 200 mm	560 x 650 x 850 mm	230 V/2000 W	frontal	30 kg	7093.0000	1.094,00
2x GN 1/1, H 150 mm	840 x 650 x 850 mm	230 V/2000 W	frontal	60 kg	7093.0005	1.229,00
3x GN 1/1, H 150 mm	1170 x 670 x 850 mm	230 V/3000 W	frontal	80 kg	7093.0006	1.498,00



SWS
PLANBAR



Bain-Marie Großbecken



Bain-Marie Einzelbecken



Bain-Marie trockenbeheizt –
Hustenschutz von Seite 216
nicht inklusive

Bain-Marie

Allgemein

- ♦ Aus Edelstahl
- ♦ Mit Wasserablauf
- ♦ Für GN-Behälter max. Höhe 150 mm
- ♦ Einzelbeckenversion und Großbeckenversion
- ♦ Thermostat und Temperaturanzeige, max. Temperatur +90 °C

Bain-Marie Großbecken

- ♦ Becken für Behälter bis 150 mm Tiefe
- ♦ Bedienblende mit ON/OFF-Schalter und Thermostat

Bain-Marie Einzelbecken

- ♦ getrennte Becken für Behälter bis 150 mm Tiefe
- ♦ Bedienblende mit ON/OFF-Schalter und Thermostate für jedes Becken

Bain-Marie trockenbeheizt

Mit speziellem Heizsystem zum Warmhalten von GN-Behältern

- ♦ Ohne Wasser, max. Höhe 150 mm
- ♦ Thermostat und Temperaturanzeige, max. Temperatur +90 °C

**Passender Glasaufbau
auf Seite 216**

Bain-Marie Großbecken

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 2/1	790 x 610 x 304 mm	765 x 585 mm	230 V/1600 W	7051.0121	969,00
GN 3/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0122	1.078,00
GN 4/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0123	1.231,00
GN 5/1	1765 x 610 x 304 mm	1740 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0124	1.414,00

Bain-Marie Einzelbecken

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
2x GN 1/1	790 x 610 x 304 mm	765 x 585 mm	230 V/1600 W	7051.0125	1.651,00
3x GN 1/1	1115 x 610 x 304 mm	1090 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0126	2.172,00
4x GN 1/1	1440 x 610 x 304 mm	1410 x 585 mm	230 V/3200 W	7051.0127	2.678,00

Bain-Marie trockenbeheizt

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 2/1	790 x 610 x 364 mm	765 x 585 mm	230 V/1200 W	7051.0128	935,00
GN 3/1	1115 x 610 x 364 mm	1090 x 585 mm	230 V/1800 W	7051.0129	1.069,00
GN 4/1	1440 x 610 x 364 mm	1410 x 585 mm	230 V/2400 W	7051.0130	1.338,00
GN 5/1	1765 x 610 x 364 mm	1740 x 585 mm	230 V/3000 W	7051.0131	1.503,00



Einbau-Kühlwanne

Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung

- ◆ Tiefgezogenes Becken für GN-Behälter
max. Höhe 150 mm
- ◆ Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay
- ◆ Temperatur +/-0 °C bis +8 °C
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung



Kühlwanne

Einbau-Kühlplatte

Einbau-Kühlplatte mit stiller Kühlung

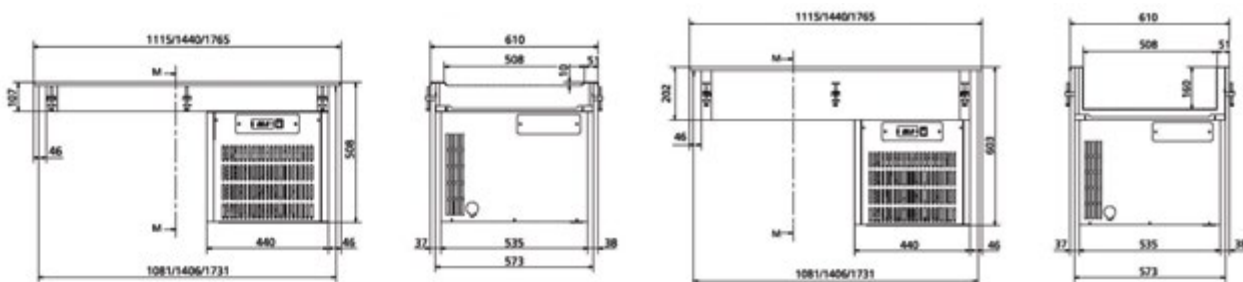
- ◆ Kühlplatten-Temperatur: +/-0 °C bis +8 °C
- ◆ Elektronische Steuerung mit Digitaldisplay

Passender Glasaufbau auf Seite 216.



Kühlplatte –
Hustenschutz von Seite 216
nicht inklusive

Passender Glasaufbau
auf Seite 216



Kühlwanne

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 3/1	1115 x 610 x 603 mm	1090 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2118	1.380,00
GN 4/1	1440 x 610 x 603 mm	1415 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2119	1.488,00
GN 5/1	1765 x 610 x 603 mm	1740 x 585 mm	230 V/199 W	7053.2120	1.697,00

Kühlplatte

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 3/1	1115 x 610 x 508 mm	1090 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2116	1.371,00
GN 4/1	1440 x 610 x 508 mm	1415 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2117	1.484,00
GN 5/1	1765 x 610 x 508 mm	1740 x 585 mm	230 V/199 W	7054.2118	1.619,00

SWS
 PLANBAR


Warmhalteplatte

Glaskeramikfläche mit Strahlheizkörpern

♦ Max. Temperatur +120 °C

Warmhalteplatte

Bestückung	Außenmaße B x T x H	Ausschnittmaß B x T	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
GN 2/1	790 x 610 x 210 mm	765 x 585 mm	230 V / 900 W	7052.0111	899,00
GN 3/1	1115 x 610 x 210 mm	1090 x 585 mm	230 V / 1350 W	7052.0112	1.090,00
GN 4/1	1440 x 610 x 210 mm	1410 x 585 mm	230 V / 1800 W	7052.0113	1.372,00
GN 5/1	1765 x 610 x 210 mm	1740 x 585 mm	230 V / 2250 W	7052.0114	1.529,00

SWS
 PLANBAR


Zubehör Glasaufbau

Für Bain-Marie, Kühlplatte und -Wanne

(Seite 214 und 215)

Glasaufbau beidseitig mit Beleuchtung	Artikel-Nr.	UVP in €	Glasaufbau beidseitig Beleuchtungs-/Heizelement	Artikel-Nr.	UVP in €	Frontglas für Glasaufbau	Artikel-Nr.	UVP in €
Für 2 GN	7059.0106	561,00	Für 2 GN	7059.0114	606,00	Für 2 GN	7059.0126	111,00
Für 3 GN	7059.0107	639,00	Für 3 GN	7059.0115	673,00	Für 3 GN	7059.0127	122,00
Für 4 GN	7059.0108	719,00	Für 4 GN	7059.0116	741,00	Für 4 GN	7059.0128	135,00
Für 5 GN	7059.0109	797,00	Für 5 GN	7059.0117	809,00	Für 5 GN	7059.0129	145,00

Befestigungskit	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Frontglas	7059.0130	110,00

Tellerspender



Einbautellerspender	Artikel-Nr.	UVP in €
Für Teller Ø von 24-34 cm (Ø 45,1 x 73 mm)	7059.0132	569,00
Für Teller Ø von 24-34 cm beheizt, 230 V / 480 W Teller Ø von 24-34 cm, ohne Deckel (Ø 48 x 73 mm)	7059.0134	1.239,00
Deckel für Tellerspender aus Polycarbonat (Ø 40 x 6 mm)	7059.0136	102,00



Armonia mit stiller Kühlung

Gastronorm Einbaukühlwanne

- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Steckerfertige Ausführung
- ◆ Steuerung kann zum Einbau in das bauseitige Möbel bis max. 20 cm herausgenommen werden
- ◆ Temperatur: + 4 °C bis + 10 °C
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ + 30 °C UT und 55 % RF
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserentsorgung bauseits
- ◆ Außenmaterial Chromstahl
- ◆ Wanne behohrt für eine optimale Kühlleistung
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
- ◆ Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern möglich
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm, mindestens 40 mm Tiefe
- ◆ Kältemittel R 290

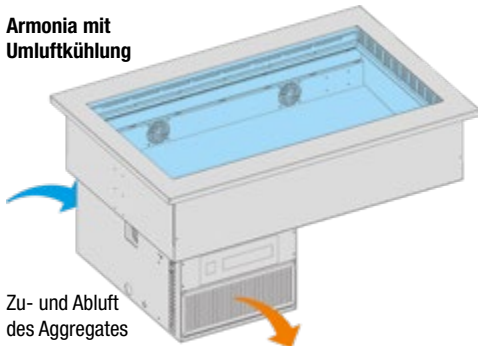


Armonia mit Umluftkühlung

wie oben, jedoch:

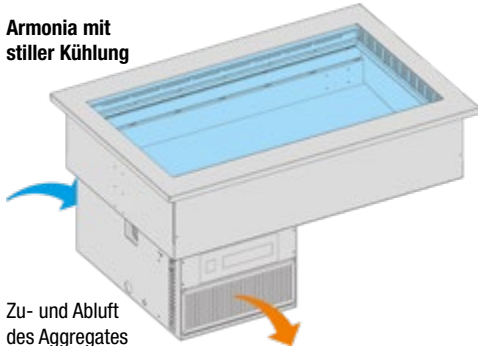
- ◆ Ohne behohrte Wanne
- ◆ Mit zwei Verdampfern

Armonia mit Umluftkühlung



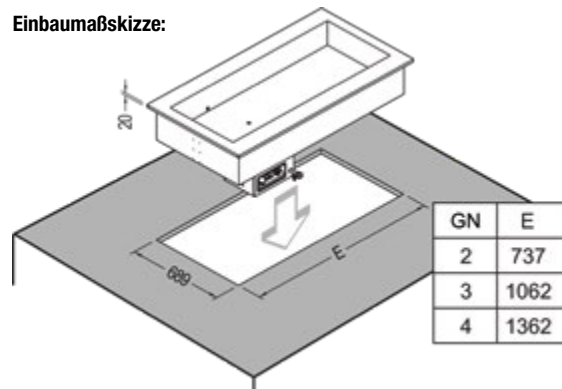
Zu- und Abluft des Aggregates

Armonia mit stiller Kühlung



Zu- und Abluft des Aggregates

Einbaumaßskizze:



Modell	Armonia GN 2/1 still	Armonia GN 3/1 still	Armonia GN 4/1 still	Armonia GN 3/1 Umluft	Armonia GN 4/1 Umluft
Außenmaße B x T x H	798 x 750 x 562 mm	1122 x 750 x 562 mm	1422 x 750 x 562 mm	1122 x 750 x 562 mm	1422 x 750 x 562 mm
Anschlusswert	230 V / 260 W	230 V / 400 W	230 V / 400 W	230 V / 410 W	230 V / 430 W
Bestückung	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1	GN 3/1	GN 4/1
Gewicht	68 kg	97 kg	106 kg	97 kg	108 kg
Artikelnummer	2352.0002	2352.0003	2352.0004	2352.0020	2352.0021
UVP in €	3.698,00	3.918,00	4.163,00	3.949,00	4.167,00

Armonia Bain-Marie



Gastronorm Einbauwanne Bain-Marie

- ◆ Außen: CHR Chromnickelstahl, innen: CNS
- ◆ Steckerfertige Ausführung, separater An-/Ausschalter
- ◆ Steuerung kann zum Einbau in das bauseitige Möbel bis max. 20 cm herausgenommen werden
- ◆ Akustischer Alarmgeber bei Wassermangel
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: + 30 °C bis + 90 °C
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304 voll verschweißt
- ◆ Manuelle Befüllung mit Wasser
- ◆ Seitlicher Wasserablaufhahn, bauseitiger Wasserablauf erforderlich
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern max. 150 mm Tiefe möglich

Modell	Armonia Bain-Marie GN 2/1	Armonia Bain-Marie GN 3/1	Armonia Bain-Marie GN 4/1
Außenmaße B x T x H	798 x 750 x 412 mm	1122 x 750 x 412 mm	1422 x 750 x 412 mm
Anschlusswert	230 V / 1250 W	230 V / 1850 W	230 V / 2450 W
Bestückung	GN 2/1	GN 3/1	GN 4/1
Gewicht	50 kg	72 kg	81 kg
Artikelnummer	2401.0002	2401.0003	2401.0004
UVP in €	2.822,00	3.038,00	3.146,00

Sinfonia Bain-Marie



Gastronorm Einbauwanne Bain-Marie

- ◆ Außen: CHR Chromnickelstahl, innen: CNS
- ◆ Steckerfertige Ausführung, separater An-/Ausschalter
- ◆ Akustischer Alarmgeber bei Wassermangel
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, stufenlos absenkbar und separat schaltbar
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz mit eingebautem Wärmestrahler, separat schaltbar
- ◆ Hustenschutzablage aus CNS gefertigt
- ◆ Ablage nicht für Teller oder weiteres geeignet
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur: + 30 °C bis + 90 °C
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304 voll verschweißt
- ◆ Manuelle Befüllung mit Wasser
- ◆ Seitlicher Wasserablaufhahn, bauseitiger Wasserablauf erforderlich
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern max. 150 mm Tiefe möglich

Modell	Sinfonia GN 3/1	Sinfonia GN 4/1
Außenmaße B x T x H	1122 x 750 x 1024 mm	1422 x 750 x 1024 mm
Anschlusswert	230 V / 2710 W	230 V / 3610 W
Bestückung	GN 3/1	GN 4/1
Gewicht	93 kg	101 kg
Artikelnummer	2401.0010	2401.0011
UVP in €	4.231,00	4.341,00



Sinfonia mit stiller Kühlung

Gastronorm Einbaukühlwanne mit elektrisch höhenverstellbarem Hustenschutz

- ◆ Einbauwanne
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Steckerfertige Ausführung
- ◆ Steuerung kann zum Einbau in das bauseitige Möbel bis max. 20 cm herausgenommen werden
- ◆ Separater An- / Ausschalter
- ◆ Temperatur: + 4 °C bis + 10 °C
- ◆ Plexiglas-Hustenschutz, stufenlos absenkbar und separat schaltbar
- ◆ Hustenschutzablage aus CNS gefertigt
- ◆ Ablage nicht für Teller oder weiteres geeignet
- ◆ Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ + 30 °C UT und 55 % RF
- ◆ Wanne berohrt für eine optimale Kühlung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Außenmaterial Chromstahl
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304
- ◆ Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
- ◆ Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern möglich
- ◆ Bestückung für GN Behälter max. 150 mm, mindestens 40 mm Tiefe
- ◆ Kältemittel R 290

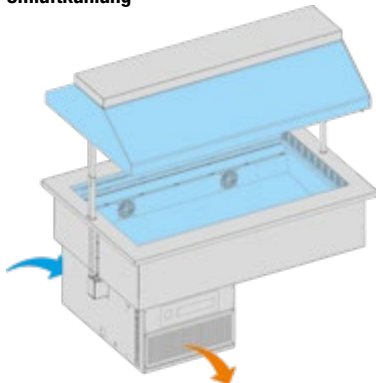


Sinfonia mit Umluftkühlung

wie oben, jedoch:

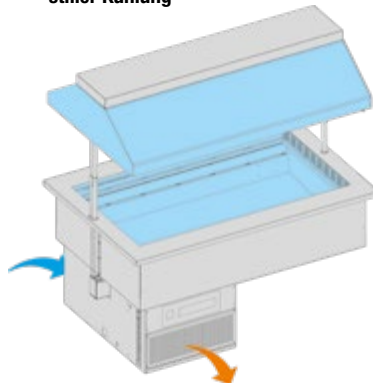
- ◆ Ohne berohrte Wanne
- ◆ Mit zwei Verdampfern

Sinfonia mit Umluftkühlung



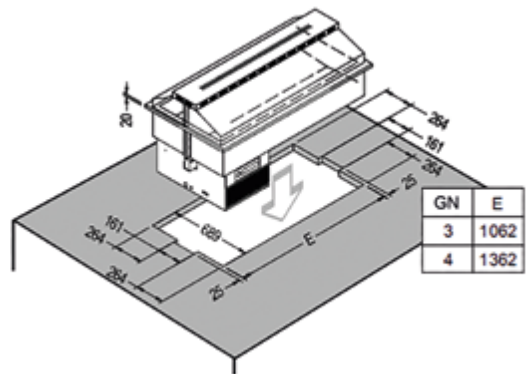
Zu- und Abluft des Aggregates

Sinfonia mit stiller Kühlung



Zu- und Abluft des Aggregates

Einbaumaßskizze:



Modell	Sinfonia GN 3/1 still	Sinfonia GN 4/1 still	Sinfonia GN 3/1 Umluft	Sinfonia GN 4/1 Umluft
Außenmaße B x T x H	1122 x 750 x 1174 mm	1422 x 750 x 1174 mm	1122 x 750 x 1174 mm	1422 x 750 x 1174 mm
Anschlusswert	230 V / 380 W	230 V / 420 W	230 V / 390 W	230 V / 500 W
Bestückung	GN 3/1	GN 4/1	GN 3/1	GN 4/1
Gewicht	103 kg	114 kg	122 kg	134 kg
Artikelnummer	2353.0003	2353.0004	2353.0020	2353.0021
UVP in €	5.015,00	5.143,00	5.067,00	5.307,00



Einbaukühlplatte Elegance EKP Serie

Umluftkühlung

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT/RF +21 °C/60 %
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
- ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten
- ◆ Zubehör siehe Seite 223

Einbaukühlwanne Elegance EKW Serie

wie oben, jedoch:

- ◆ Einbauwanne aus Chromnickelstahl 1.4301 mit höhenverstellbarem Einlegeboden von 30 mm bis 150 mm
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	290,00

Modell	E-EKP GN 2/1	E-EKP GN 3/1	E-EKP GN 4/1	E-EKP GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 570 mm	1125 x 700 x 570 mm	1455 x 700 x 570 mm	1780 x 700 x 570 mm
Anschlusswert	230 V/330 W	230 V/600 W	230 V/800 W	230 V/900 W
Kältemittelmenge	90 g	95 g	105 g	120 g
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Gewicht	77 kg	83 kg	88 kg	94 kg
Artikelnummer	35.2121	35.2131	35.2141	35.2151
UVP in €	3.977,00	4.297,00	4.642,00	5.275,00

Wie oben jedoch

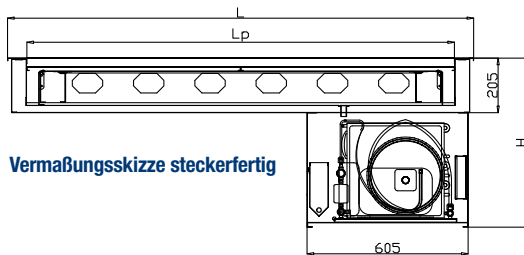
Modell	E-EKW GN 2/1	E-EKW GN 3/1	E-EKW GN 4/1	E-EKW GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 750 mm	1125 x 700 x 750 mm	1455 x 700 x 750 mm	1780 x 700 x 750 mm
Gewicht	83 kg	92 kg	102 kg	106 kg
Artikelnummer	35.0121	35.0131	35.0141	35.0151
UVP in €	4.078,00	4.357,00	4.788,00	5.488,00



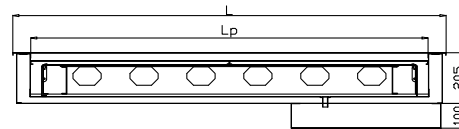
Kühlplatte Euronorm

Umluft Einbaukühlplatte für Euronorm 600 x 400 mm

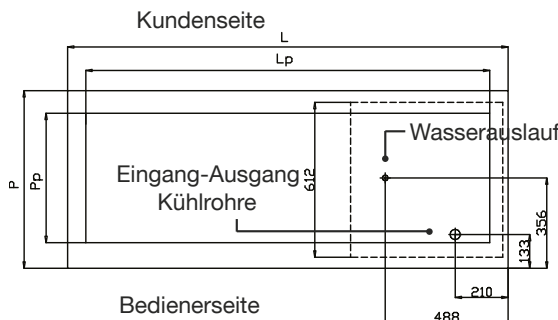
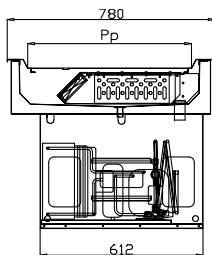
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Temperatur -1 °C bis +5 °C
- ◆ UT/RF +21 °C/60 %
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Hochklappbarer Verdampfer für einfache Wannereinigung
- ◆ Kältemittel R 290
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
- ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten



Vermaßungsskizze steckerfertig



Vermaßungsskizze Zentralkühlung



EN	2	3	4
L	950	1350	1750
P	780	780	780
Lp	805	1205	1605
Pp	615	615	615
Hp	35	35	35

Modell	Euronorm 2	Euronorm 3	Euronorm 4
Außenmaße B x T x H	950 x 780 x 575 mm	1350 x 780 x 575 mm	1750 x 780 x 575 mm
Anschlusswert	230 V/600 W	230 V/700 W	230 V/900 W
Kälteleistung	910 W bei -10 °C VT	1290 W bei -10 °C VT	1490 W bei -10 °C VT
Bestückungsmöglichkeit	2 x EN 600 x 400 mm	3 x EN 600 x 400 mm	4 x EN 600 x 400 mm
Ausschnitt Arbeitsplatte	925 x 755 mm	1325 x 755 mm	1725 x 755 mm
Gewicht	88 kg	95 kg	101 kg
Artikelnummer	32.3009	32.3010	32.3011
UVP in €	4.294,00	4.672,00	4.998,00

Wie oben jedoch ohne Maschine, für Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a

Modell	Euronorm 2 ZK	Euronorm 3 ZK	Euronorm 4 ZK
Außenmaße B x T x H	950 x 780 x 305 mm	1350 x 780 x 305 mm	1750 x 780 x 305 mm
Anschlusswert	230 V/95 W	230 V/125 W	230 V/155 W
Gewicht	75 kg	82 kg	90 kg
Artikelnummer	32.3006	32.3007	32.3008
UVP in €	3.568,00	3.836,00	4.139,00

Elegance BM Serie



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Bain-Marie Einbauwanne

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +65 °C bis +90 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Wassereinfluss mit Magnetventil und Wasserablauf mit entfernbarem Überlaufrohr
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Wasserzu- und Ablauf bauseitig erforderlich
- ◆ Bestückung mit GN-Behältern max. 150 mm
- ◆ Zubehör siehe Seite 223

Modell	E-BM GN 2/1	E-BM GN 3/1	E-BM GN 4/1	E-BM GN 5/1
Außenmaße	800 x 700 x 380 mm	1125 x 700 x 380 mm	1455 x 700 x 380 mm	1780 x 700 x 380 mm
Anschlusswert	230 V/2000 W	380 V/3000 W	380 V/3000 W	380 V/5000 W
Außenmaterial	verzinkt	verzinkt	verzinkt	verzinkt
Serienzubehör	1 Steg 530 mm, 1 Überlaufrohr	2 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr	3 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr	4 Stege 530 mm, 1 Überlaufrohr
Gewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	35.4120	35.4130	35.4140	35.4150
UVP in €	1.890,00	2.353,00	2.538,00	2.856,00

Elegance E-DRY Serie



Detailskizzen finden Sie unter
www.kbs-gastrotechnik.de

Bain-Marie trockenbeheizt

- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Temperatur +65 °C bis +85 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- ◆ Umlaufender Einhängerahmen
- ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 200 mm
- ◆ Zubehör siehe Seite 223

Modell	E-DRY GN 2/1	E-DRY GN 3/1	E-DRY GN 4/1	E-DRY GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 380 mm	1125 x 700 x 380 mm	1455 x 700 x 380 mm	1780 x 700 x 380 mm
Anschlusswert	230 V/1100 W	230 V/1600 W	230 V/2200 W	230 V/2700 W
Serienzubehör	1 Steg 530 mm	2 Stege 530 mm	3 Stege 530 mm	4 Stege 530 mm
Gewicht	55 kg	61 kg	69 kg	77 kg
Artikelnummer	34.9121	34.9131	34.9141	34.9151
UVP in €	1.987,00	2.415,00	2.599,00	2.940,00



Elegance WHP Serie

Warmhalte-Einbauplatte mit Glaskeramikfeld

- ◆ Innenmaterial: Glas
- ◆ Temperatur +30 °C bis +120 °C
- ◆ Ein-/Ausschalter, manuelle Steuerung
- ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- ◆ Glaskeramikfeld in umlaufendem CNS-Rahmen eingelassen
- ◆ Rahmen und Glaskeramikfeld bündig für einfache Reinigung
- ◆ Umlaufender Einhängerrahmen
- ◆ Spezielle Heizung für gleichmäßige und schnelle Erwärmung der Platte
- ◆ Zubehör siehe unten



Modell	E-WHP GN 2/1	E-WHP GN 3/1	E-WHP GN 4/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 190 mm	1125 x 700 x 190 mm	1455 x 700 x 190 mm
Anschlusswert	230 V/1200 W	230 V/1800 W	230 V/2400 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm
Gewicht	45 kg	50 kg	56 kg
Artikelnummer	35.5120	35.5130	35.5140
UVP in €	2.098,00	2.415,00	2.599,00

Zubehör Elegance Serie

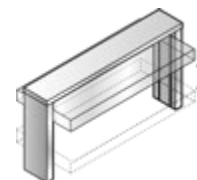
Wir bieten eine Vielzahl von Zubehör für die verschiedenen Modelle und Größen. Sie sind ideal für den Ladenbauer oder für den Projektierungsbereich als ergänzendes Element zur Essensausgabe. Für weitere Details sprechen Sie uns bitte an oder besuchen Sie unsere Homepage www.kbs-gastrotechnik.de. Den Hustenschutz HUS 1-40 und 2-40 können Sie mit einem 6 mm starken Frontglas aus Temperglas in einer Höhe von 280 mm kombinieren. Die Einbaukühlwannen und -platten können gegen Mehrpreis ab Werk mit elektrischer Tauwasserverdunstung ausgerüstet werden.



Hustenschutz HUS 1-40 einseitig gerundet
400 mm Höhe aus gehärtetem Glas, CNS Rundrohrträger zur bauseitigen Verschraubung. Erweiterbar mit Beleuchtung oder Heizelement.



Hustenschutz HUS 2-40 zweiseitig gerundet
400 mm Höhe aus gehärtetem Glas, CNS Rundrohrträger zur bauseitigen Verschraubung. Erweiterbar mit Beleuchtung oder Heizelement.



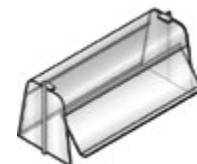
Elektrischer Hustenschutz
Höhenverstellbar aus CNS mit klarem Polycarbonatdeckel mit eingebauter Beleuchtung separat schaltbar.



Hustenschutz neutral
Glasaufsatz aus Sicherheitsglas als Neutralelement mit Rückschiebescheiben.



Hustenschutz mit Beleuchtung
Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit Beleuchtung und Rückschiebescheiben.



Hustenschutz neutral mit zwei Klappen
Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit zwei Klappen.



Hustenschutz mit Heizung
Glasaufsatz aus Sicherheitsglas mit eingebauter Heizung und Rückschiebescheiben.



Beleuchtung Erweiterung HUS 1-40 und HUS 2-40
mit einem vorverdrahteten Leuchteinsatz, innen und außen aus CNS. Nicht kombinierbar mit Heizelement.



Heizelement Erweiterung HUS 1-40 und HUS 2-40
mit einem vorverdrahteten Heizelement mit gussgekapselten Heizwiderständen, aus CNS gefertigt. Nicht kombinierbar mit Beleuchtung.



E-EKVP 2A GN



E-EKVP 2A GN 4/1 SB ZK



E-EKVP 3A GN 4/1

Auch mit drei Etagen erhältlich

Elegance EKVP 2A Serie mit Maschine

Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlplatte mit gebogenem Glasaufbau und 2 Glasablagen

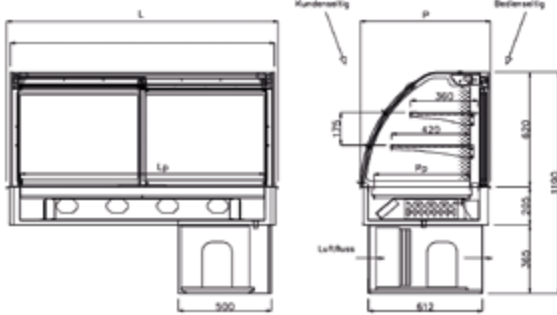
Lieferbare Ausführungen:

- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
 - kundenseitig offen
 - kundenseitig Selbstbedienungsklappen
- ◆ Innenmaterial: CNS
 - ◆ Temperatur +2 °C bis +7 °C
 - ◆ UT/RF +22 °C/65 %, Klimaklasse 2
 - ◆ Gerader Glasaufsatz, 62 cm lichte Höhe
 - ◆ 2 Glasablagen (je 8 mm stark)
 - ◆ LED Beleuchtung separat schaltbar
 - ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
 - ◆ Digitale Temperaturanzeige
 - ◆ Elektronische Steuerung
 - ◆ Automatische Abtauung
 - ◆ Kältemittel R 290
 - ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
 - ◆ Kühlplatte aus Chromnickelstahl 1.4301
 - ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
 - ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
 - ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
 - ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten
 - ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

Elegance EKVP 2A ZK Serie für Zentralkühlung

wie oben, jedoch:

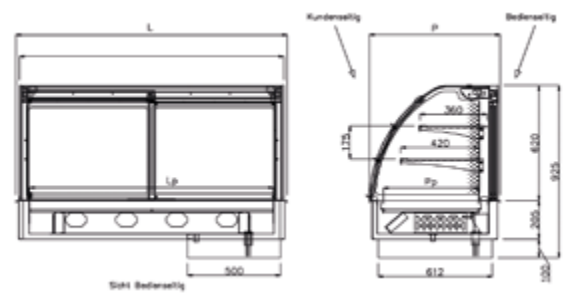
- ◆ Zum Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a



Sicht Bedienseitig /830* *GN 5/1

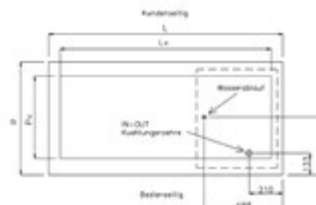
Vermaßungsskizze mit Maschine

GN	2/1	3/1	4/1	5/1
L	800	1125	1455	1780
P	700	700	700	700
Lp	650	980	1310	1630
Pp	510	510	510	510
Hp	30	30	30	30



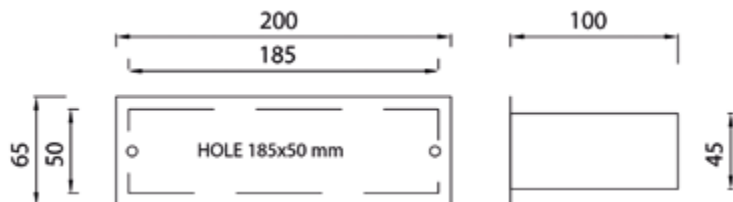
Sicht Bedienseitig

Vermaßungsskizze Zentralkühlung





Elegance EKVWP 2A Serie



Einbauskizze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	290,00

kundenseitig geschlossene Frontscheibe

Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1	E-EKVP 2A GN 3/1	E-EKVP 2A GN 4/1	E-EKVP 2A GN 5/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1190 mm	1125 x 700 x 1190 mm	1455 x 700 x 1190 mm	1780 x 700 x 1190 mm
Anschlusswert	230 V/350 W	230 V/650 W	230 V/800 W	230 V/950 W
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,44 m ²	0,67 m ²	0,89 m ²	1,11 m ²
Energieverbrauch	2.162 kWh/Jahr	2.803 kWh/Jahr	3.975 kWh/Jahr	4.508 kWh/Jahr
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm	1755 x 675 mm
Gewicht	110 kg	167 kg	224 kg	280 kg
Artikelnummer	35.8122	35.8132	35.8142	35.8152
UVP in €	6.435,00	7.106,00	7.693,00	8.467,00

Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 ZK
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 925 mm	1125 x 700 x 925 mm	1455 x 700 x 925 mm	1780 x 700 x 925 mm
Gewicht	90 kg	147 kg	204 kg	260 kg
Artikelnummer	35.9121	35.9131	35.9141	35.9151
UVP in €	5.483,00	6.067,00	6.800,00	7.520,00

kundenseitig offen

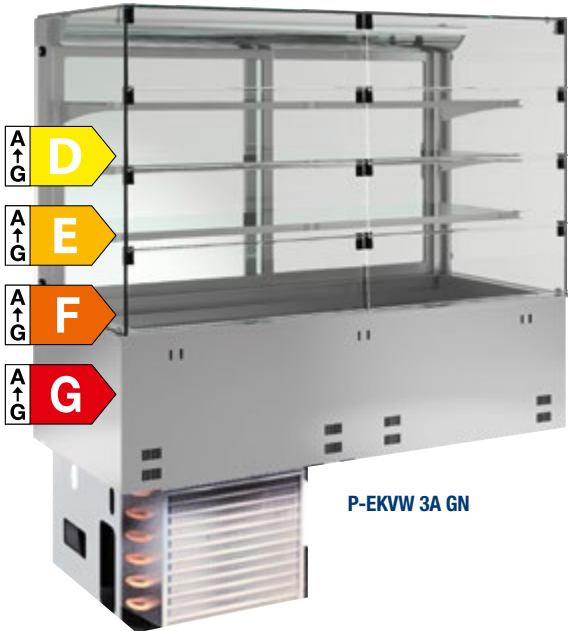
Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1 OP	E-EKVP 2A GN 3/1 OP	E-EKVP 2A GN 4/1 OP	E-EKVP 2A GN 5/1 OP
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.431 kWh/Jahr	3.250 kWh/Jahr	4.400 kWh/Jahr	5.083 kWh/Jahr
Artikelnummer	36.6122	36.6132	36.6142	36.6152
UVP in €	6.548,00	7.222,00	7.850,00	8.606,00

Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 OP ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 OP ZK
Gewicht	90 kg	144 kg	198 kg	252 kg
Artikelnummer	36.7121	36.7131	36.7141	36.7151
UVP in €	5.788,00	5.938,00	6.382,00	7.629,00

kundenseitig Selbstbedienungsklappen

Modell mit Maschine	E-EKVP 2A GN 2/1 SB	E-EKVP 2A GN 3/1 SB	E-EKVP 2A GN 4/1 SB	E-EKVP 2A GN 5/1 SB
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.162 kWh/Jahr	2.803 kWh/Jahr	3.975 kWh/Jahr	4.508 kWh/Jahr
Serienzubehör	3 SB-Klappen à 700 x 200 mm	6 SB-Klappen à 500 x 200 mm	6 SB-Klappen à 670 x 200 mm	6 SB-Klappen à 830 x 200 mm
Artikelnummer	36.2122	36.2132	36.2142	36.2152
UVP in €	6.634,00	7.378,00	7.978,00	8.745,00

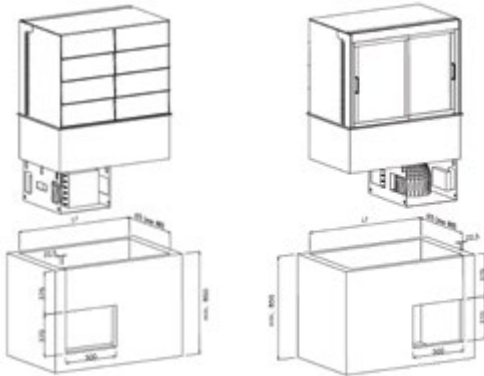
Modell für Zentralkühlung	E-EKVP 2A GN 2/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 3/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 4/1 SB ZK	E-EKVP 2A GN 5/1 SB ZK
Serienzubehör	3 SB-Klappen à 700 x 200 mm	6 SB-Klappen à 500 x 200 mm	6 SB-Klappen à 670 x 200 mm	6 SB-Klappen à 830 x 200 mm
Gewicht	90 kg	144 kg	198 kg	252 kg
Artikelnummer	36.3121	36.3131	36.3141	36.3151
UVP in €	5.875,00	6.551,00	7.084,00	7.783,00



P-EKVW 3A GN



P-EKVW 3A GN 4/1 SB ZK



Kundenseitig (Frontseite)

Bedienseitig (Rückseite)

Primus EKVW 3A Serie mit Maschine

Umluft Einbaukühlvitrine auf Kühlwanne mit geradem Glasaufbau und 3 Glasablagen

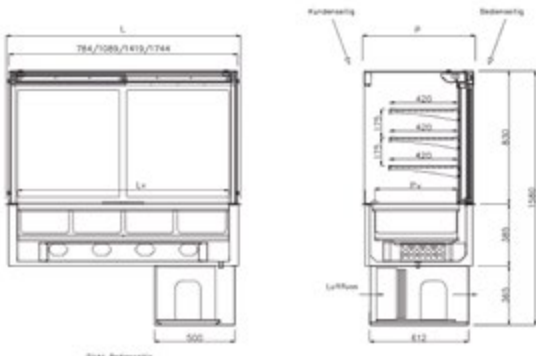
Lieferbare Ausführungen:

- kundenseitig geschlossene Frontscheibe
 - kundenseitig offen
 - kundenseitig Selbstbedienungsklappen
- ◆ Innenmaterial: CNS
 - ◆ Temperatur +2 °C bis +7 °C
 - ◆ UT/RF +22 °C/65 %, Klimaklasse 2
 - ◆ Gerader Glasaufsatz, 83 cm lichte Höhe
 - ◆ 3 Glasablagen (je 8 mm stark)
 - ◆ Beleuchtung separat schaltbar
 - ◆ Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
 - ◆ Digitale Temperaturanzeige
 - ◆ Elektronische Steuerung
 - ◆ Automatische Abtauung
 - ◆ Kältemittel R 290
 - ◆ Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
 - ◆ Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
 - ◆ Höhenverstellbarer Einlegeboden in der Wanne von 30 mm bis 150 mm
 - ◆ Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
 - ◆ Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
 - ◆ Umlaufender CNS Einhängerahmen
 - ◆ Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten
 - ◆ Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

Primus EKVW 3A ZK Serie für Zentralkühlung

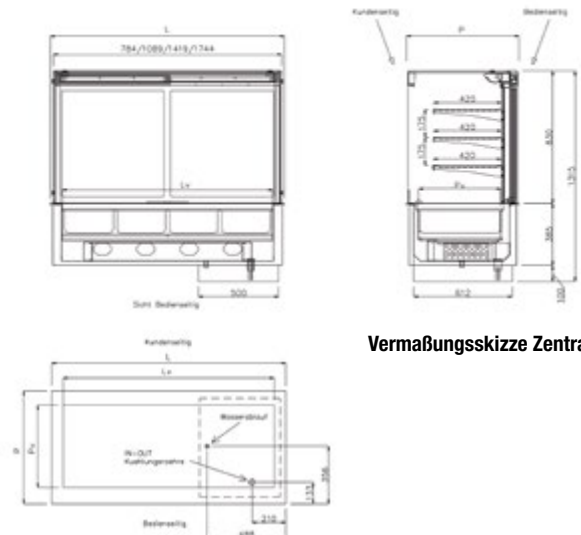
wie oben, jedoch:

- ◆ Zum Anschluss an bauseitige Kälteanlage inklusive Einspritzventil für R 452 a



/830* *GN 5/1
Vermaßungsskizze mit Maschine

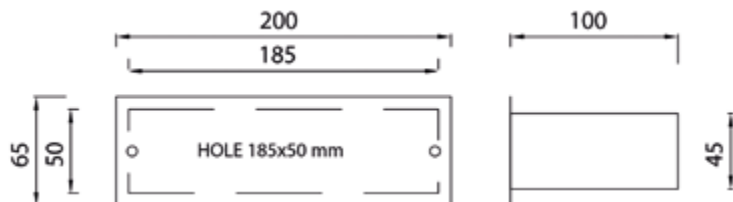
GN	2/1	3/1	4/1	5/1
L	800	1125	1455	1780
P	700	700	700	700
Lv	650	980	1310	1630
Pv	510	510	510	510
Hv	30/150	30/150	30/150	30/150



Vermaßungsskizze Zentralkühlung



Primus EKVW 3A Serie



Einbauskizze Schaltereinheit

Zubehör (werkseitiger Einbau)	Artikel-Nr.	UVP in €
automatische Tauwasserverdunstung	39.2042	290,00

kundenseitig geschlossene Frontscheibe

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1	P-EKVW 3A GN 3/1	P-EKVW 3A GN 4/1
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1580 mm	1125 x 700 x 1580 mm	1455 x 700 x 1580 mm
Anschlusswert	230 V/500 W	230 V/650 W	230 V/1000 W
Ausschnitt Arbeitsplatte	775 x 675 mm	1100 x 675 mm	1430 x 675 mm
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Warenpräsentationsfläche	0,51 m ²	0,77 m ²	1,03 m ²
Energieverbrauch	2.877 kWh / Jahr	3.698 kWh / Jahr	5.330 kWh / Jahr
Gewicht	142 kg	201 kg	260 kg
Artikelnummer	38.0121	38.0131	38.0141
UVP in €	7.251,00	7.893,00	8.538,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 ZK
Außenmaße B x T x H	800 x 700 x 1315 mm	1125 x 700 x 1315 mm	1455 x 700 x 1315 mm
Gewicht	122 kg	181 kg	240 kg
Artikelnummer	38.1121	38.1131	38.1141
UVP in €	6.491,00	7.067,00	7.643,00

kundenseitig offen

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1 OP	P-EKVW 3A GN 3/1 OP	P-EKVW 3A GN 4/1 OP
Energieeffizienzklasse	E (EU 2019/2018)	F (EU 2019/2018)	G (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	3.261 kWh / Jahr	4.338 kWh / Jahr	5.878 kWh / Jahr
Artikelnummer	38.4121	38.4131	38.4141
UVP in €	7.365,00	8.049,00	8.709,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 OP ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 OP ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 OP ZK
Gewicht	118 kg	174 kg	230 kg
Artikelnummer	38.5121	38.5131	38.5141
UVP in €	6.605,00	7.223,00	7.814,00

kundenseitig Selbstbedienungsklappen

Modell mit Maschine	P-EKVW 3A GN 2/1 SB	P-EKVW 3A GN 3/1 SB	P-EKVW 3A GN 4/1 SB
Energieeffizienzklasse	D (EU 2019/2018)	D (EU 2019/2018)	E (EU 2019/2018)
Energieverbrauch	2.877 kWh / Jahr	3.698 kWh / Jahr	5.330 kWh / Jahr
Serienzubehör	4 SB-Klappen à 700 x 200 mm	8 SB-Klappen à 500 x 200 mm	8 SB-Klappen à 670 x 200 mm
Artikelnummer	38.8121	38.8131	38.8141
UVP in €	7.452,00	8.135,00	8.808,00

Modell für Zentralkühlung	P-EKVW 3A GN 2/1 SB ZK	P-EKVW 3A GN 3/1 SB ZK	P-EKVW 3A GN 4/1 SB ZK
Serienzubehör	4 SB-Klappen à 700 x 200 mm	8 SB-Klappen à 500 x 200 mm	8 SB-Klappen à 670 x 200 mm
Gewicht	118 kg	174 kg	230 kg
Artikelnummer	38.9121	38.9131	38.9141
UVP in €	6.692,00	7.309,00	7.912,00



Doppel-Induktions-Kochfläche

Induktionsherd mit Schott Ceran, 10 kW

Seite 271

1.438,- Euro

Induktions-Hockerkocher

Edelstahlausführung

Seite 297

1.576,- Euro



Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik

Kontinuierliches Kochen von Nudeln

Seite 295

ab 4.198,- Euro



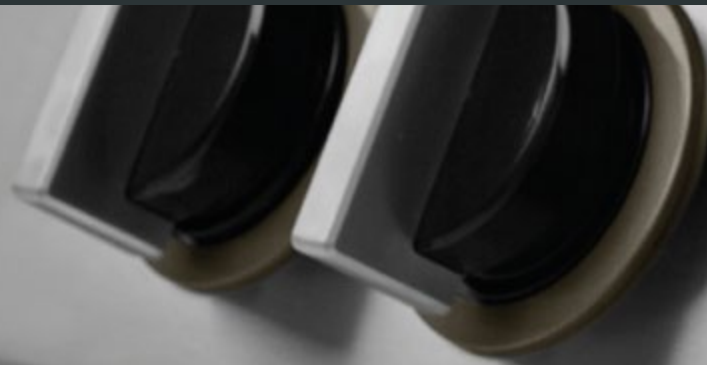


6 KOCHGERÄTESERIEN KOMBIDÄMPFER FRITTEUSEN

6 Thermik

600er Bautiefe „Red 600“	231
650er Bautiefe „Power 650“	238
700er Bautiefe „Ready 700“	248
700er Bautiefe „Essence 700“	256
Essence 700 – Drop-in Module	270
Induktion 700	271
900er Bautiefe „Essence 900“	272
EVO – Profi Elektro- und Gasfritteusen	286
900er Bautiefe „Red 900“	287
Heißluftöfen	288
Salamander	290
Kombidämpfer	292
Elektro-Nudelkocher	295
Teppanyaki	296
Hockerkocher	297
Dim Sum Dampfgarer	298
Induktions-Wok	298
Gas-Tischkocher und Wokherde	299
Pizza- und Transportbandöfen	300

Einzelgeräte finden Sie auch im Kapitel 9, Seite 370-375



WÄHLEN SIE DIE KOCHSERIE, DIE ZU IHNEN PASST

In jeder gastronomischen Einrichtung gibt es andere Anforderungen an Küchengeräte und Material. Voraussetzung für ein Ergebnis, das Köche, Personal und Gäste zufriedenstellt, ist eine auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Planung.

Um Sie dabei optimal zu unterstützen, hat KBS fünf Kochserien im Programm, die jeweils andere Stärken haben. In der folgenden Tabelle können Sie sich einen Überblick über unsere Serien verschaffen und entscheiden, welches Programm zu Ihren Anforderungen passt. Alle Serien bieten von Gas-Kochflächen bzw. -herden über Bain-Maries, Fritteusen, Grillplatten und Neutralelementen alles, was zur optimalen Einrichtung Ihrer Küche notwendig ist. Durch die Kombination der Geräte einer Serie erhalten Sie eine Küche aus einem Guss.

Viel Spaß beim Auswählen!

Serie	RED 600	POWER 650	READY 700	ESSENCE 700	ESSENCE 900
Bautiefe	600 mm	650 mm	700 mm	730 mm	900 mm
Breiten	330, 660, 990 mm	400, 600, 700, 800, 1000, 1100 mm	350, 700, 1050 mm	400, 600, 800, 1200 mm	400, 600, 800, 1200, 1600 mm
Merkmale	Einfache und kompakte Geräte für kleinere Räume	Kompakte Geräte für kleinere Räume	Geräte mit hoher Funktionalität und solider Verarbeitung	Hochwertige Geräte mit sehr guter Verarbeitung	Hochwertige Geräte mit sehr guter Verarbeitung
Verbindungen	–	Verbindungssteg	Verbindungssteg	Fugenlose Verschraubung	Fugenlose Verschraubung
Material Grillplatten	Hartverchromt, matt gebürstet	Hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)	Hartverchromt, matt gebürstet	Hartverchromt	Hartverchromt
Geeignet für	Snackbars, Cafés und Bistros	Ideal bei beschränktem Platzangebot z. B. im Imbissbetrieb	Gastronomie im unteren bis mittleren Mengen- und Preissegment	Für die professionelle anspruchsvolle Küche	Für die professionelle anspruchsvolle Küche
Leistung	■ niedrig	■ ■ mittel	■ ■ ■ gut	■ ■ ■ ■ sehr gut	■ ■ ■ ■ sehr gut
Platzverbrauch	■ wenig	■ ■ niedrig	■ ■ ■ mittel	■ ■ ■ ■ hoch	■ ■ ■ ■ hoch
Komfort	■ ■ ■ mittel	■ ■ ■ ■ hoch	■ ■ ■ ■ hoch	■ ■ ■ ■ ■ sehr hoch	■ ■ ■ ■ ■ sehr hoch
Budget	■ ■ ■ ■ günstig	■ ■ ■ ■ ■ niedrig	■ ■ ■ ■ ■ mittel	■ ■ ■ ■ ■ gehoben	■ ■ ■ ■ ■ gehoben



RED 600

MODULARE FLEXIBILITÄT AUF ENGSTEM RAUM

Die Kochserie Red 600 hat eine Bautiefe von nur 600 mm und erfüllt bei Qualität und Preis alle Bedürfnisse von Start-ups, kleinen Snackbars, Bistros, kleinen Trattorien, Cateringdiensten oder auch Food-Trucks.

Die Serie Red 600 bietet eine große Palette einfacher, praktischer und platzsparender Geräte, die perfekt für kleine Küchen geeignet sind und für die Zubereitung von Menüs mit einer begrenzten Anzahl von Gerichten oder für nur wenige Tische bestens geeignet ist. Das Sortiment besteht aus robusten Modulen, die flexibel kombinierbar sind und somit auch auf engstem Raum verschiedene gastronomische Anforderungen erfüllen.

Gas-Kochflächen

Allgemein

- ◆ Kochfläche aus AISI 304 in 1 mm Materialstärke mit 2, 4, 5 und 6 Brennern
- ◆ Robuster Edelstahlrost erlaubt auch die Verwendung von großen Töpfen im gesamten Arbeitsbereich
- ◆ Regelbare Brennerleistung
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbare Stellfüße
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Passende Unterbauten auf Seite 235.



Gas-Kochfläche 6 Brenner



Gas-Kochfläche 2 Brenner

Modell	Gas-Kochfläche 2 Brenner	Gas-Kochfläche 4 Brenner	Gas-Kochfläche 5 Brenner	Gas-Kochfläche 6 Brenner
Ausführung	2 Brenner	4 Brenner	5 Brenner	6 Brenner
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	990 x 600 x 290 mm	990 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	6,6 kW	13,2 kW	16,8 kW	19,8 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	1 x 3 kW + 1 x 3,6 kW	2 x 3 kW + 2 x 3,6 kW	2 x 3 kW + 3 x 3,6 kW	3 x 3 kW + 3 x 3,6 kW
Gewicht	12,6 kg	22,3 kg	31,3 kg	35 kg
Artikelnummer	1012.1401	1012.1402	1012.1404	1012.1403
UVP in €	649,00	1.049,00	1.384,00	1.474,00





Elektro-Kochflächen

Allgemein

- ◆ Kochfläche aus AISI 304 in 1 mm Materialstärke mit 2 und 4 Kochstellen
- ◆ Drehknopf zur Regulierung mit 6 Einstellpositionen
- ◆ In 230V und 400V erhältlich
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße

Passende Unterbauten auf Seite 235.



Modell	Elektro-Kochfläche	Elektro-Kochfläche	Elektro-Kochfläche	Elektro-Kochfläche
Ausführung	2 Platten, 230 V	2 Platten, 400 V	4 Platten, 230 V	4 Platten, 400 V
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	 230 V / 3 kW	 400 V / 4 kW	 230 V / 8 kW	 400 V / 8 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x Kochplatten Ø18 cm, je 1,5 kW	2 x Kochplatten Ø18 cm, je 2 kW	4 x Kochplatten Ø18 cm, je 2 kW	4 x Kochplatten Ø18 cm, je 2 kW
Gewicht	15,4 kg	15,6 kg	30,7 kg	30,7 kg
Artikelnummer	1011.1401	1011.1402	1011.1404	1011.1403
UVP in €	584,00	648,00	969,00	998,00

Elektro-Bain-Marie

Allgemein

- ◆ Aufschichgeräte
- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Bis +90 °C stufenlos regelbar

Passende Unterbauten auf Seite 235.



Modell	Elektro-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie
Ausführung	1 x 1/1 GN - Höhe 150 mm	2 x 1/1 GN - Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	 230 V / 3 kW	 230 V / 3 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	12,9 kg	22,8 kg
Artikelnummer	1011.5401	1011.5402
UVP in €	598,00	984,00





Elektro-Fritteusen und Frittenwanne

Allgemein

- ◆ Becken und Oberflächen aus AISI 304
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße

Elektro-Fritteuse

- ◆ Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- ◆ Herausnehmbare Heizelemente erleichtern das Reinigen
- ◆ Mit Sicherheitsthermostat
- ◆ Frontseitiger Ölablasshahn
- ◆ Inklusive Korb
- ◆ In 230V und 400V erhältlich

Elektrofrittenwanne

- ◆ 1 x GN 1/2 200 mm

Passende Unterbauten auf Seite 235.



Elektro-Frittenwanne



Elektro-Fritteuse, 8 Liter



Elektro-Fritteuse, 2 x 8 Liter



Elektro-Fritteuse, 16 Liter

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb 1/1 für Fritteuse 8 l, B x T x H 210 x 235 x 100	1010.9410	73,00
Korb 1/2 für Fritteuse 8 l, B x T x H 100 x 235 x 100	1010.9411	76,00
Korb 1/1 für Fritteuse 16 l, B x T x H 455 x 245 x 85	1010.9412	107,00
Korb 1/2 für Fritteuse 16 l, B x T x H 210 x 235 x 100	1010.9418	93,00

Modell

	Elektro-Fritteuse	Elektro-Frittenwanne
Ausführung	1 x 16 l	GN 1/ 2 200mm
Außenmaße B x T x H	660 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 570 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 9 kW	EL 230 V / 0,85 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
max. Temperatur	+50 °C bis +190 °C	+50 °C bis +190 °C
Gewicht	22 kg	13 kg
Artikelnummer	1011.4405	1011.4406
UVP in €	1.335,00	947,00

Modell

	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 8 l, 230 V	1 x 8 l, 400 V	2 x 8 l, 230 V	2 x 8 l, 400 V
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	EL 230 V / 3 kW	EL 400 V / 6 kW	EL 230 V / 6 kW	EL 400 V / 12 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
max. Temperatur	+50 °C bis +190 °C	+50 °C bis +190 °C	+50 °C bis +190 °C	+50 °C bis +190 °C
Gewicht	12,4 kg	13,7 kg	23,1 kg	25,3 kg
Artikelnummer	1011.4402	1011.4401	1011.4404	1011.4403
UVP in €	877,00	1.035,00	1.583,00	1.974,00

Elektro-Grillplatten

Grillfläche hartverchromt

- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ◆ Versionen mit glatter oder kombinierter Bratfläche
- ◆ 10 mm verchromt
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Fettauffangschublade

Passende Unterbauten auf Seite 235.



Elektro-Grillplatte
1 Heizzone, glatt






Elektro-Grillplatte
2 Heizzonen,
1/2 glatt + 1/2 gerillt





Elektro-Grillplatte
2 Heizzonen, glatt



Elektro-Grillplatte
3 Heizzonen, glatt

Modell	Elektro-Grillplatte hartverchromt	Elektro-Grillplatte hartverchromt	Elektro-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, 1/2 glatt + 1/2 gerillt
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	 230 V / 3 kW	 400 V / 6 kW	 400 V / 6 kW
Grillfläche	32 x 48 cm	65 x 48 cm	65 x 48 cm
Gewicht	23,7 kg	44,6 kg	44,6 kg
Artikelnummer	1011.2401	1011.2402	1011.2403
UVP in €	841,00	1.288,00	1.344,00

Modell	Elektro-Grillplatte hartverchromt	Elektro-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	3 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, 2/3 glatt + 1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	990 x 600 x 290 mm	990 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	 400 V / 9 kW	 400 V / 9 kW
Grillfläche	48 x 97 cm	48 x 97 cm
Gewicht	73,4 kg	73,4 kg
Artikelnummer	1011.2404	1011.2405
UVP in €	1.935,00	1.985,00



Neutralelemente

Allgemein

- ♦ Arbeitsplatte in AISI 304 auch in beheizbarer Version erhältlich
- ♦ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ♦ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Passende Unterbauten unten auf dieser Seite.



Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	Arbeitsfläche	Arbeitsfläche	Arbeitsfläche beheizt	inkl. Armatur
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	–	–	230 V / 0,7 kW	–
Gewicht	7,2 kg	12,8 kg	13,4 kg	9,6 kg
Artikelnummer	1010.9405	1010.9406	1010.9407	1010.9408
UVP in €	244,00	345,00	509,00	670,00

Unterbau

Allgemein

- ♦ Edelstahlkorpus
- ♦ 3-seitig geschlossen oder inklusive Tür(en)
- ♦ Vorbereitet für die Aufnahme von Auf Tischgeräten
- ♦ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße



Modell	Unterbau 3-seitig geschlossen	Unterbau 3-seitig geschlossen	Unterbau mit Tür	Unterbau mit Türen
Außenmaße B x T x H	330 x 530 x 570 mm	660 x 530 x 570 mm	330 x 530 x 570 mm	660 x 530 x 570 mm
Gewicht	9,1 kg	11,7 kg	12,1 kg	17,5 kg
Artikelnummer	1010.9401	1010.9402	1010.9403	1010.9404
UVP in €	259,00	314,00	449,00	684,00

Elektro-Vaporgrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Mit Wasserwanne zur Vermeidung der Speisenaustrocknung und als Fettaufangfunktion
- ◆ Edelstahlgrillrost
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße



Elektro-Vaporgrill

Gas-Lavasteingrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle
- ◆ Fettsammelrinne
- ◆ Mit Fettaufangschublade
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat
- ◆ Spritzschutz
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Passende Unterbauten auf Seite 235.



**Gas-Lavasteingrill
inkl. 5 kg Lavasteinen**



**Gas-Lavasteingrill
inkl. 10 kg Lavasteinen**



Fischrost

Fleischrost

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Fischrost für Lavasteingrill	1010.9414	183,00
Fleischrost für Lavasteingrill	1010.9413	197,00

Modell	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	GN 1/1 65 MM Fettaufangschublade	inkl. 5 kg Lavasteinen	inkl. 10 kg Lavasteinen
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 4,08 kW	GA 6,5 kW	GA 13 kW
Grillfläche	48,3 x 31,2 cm	48,3 x 31,2 cm	48,3 x 31,2 cm
Gewicht	13,5 kg	20,6 kg	36,7 kg
Artikelnummer	1011.2406	1012.2401	1012.2402
UVP in €	1.571,00	1.198,00	1.888,00



Elektro-Nudelkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Incoloy-Heizung
- ◆ Manuelle Wasserzufuhr und Wasserablauf
- ◆ Inklusive 4 höhenverstellbarer Stellfüße

Körbe im Lieferumfang nicht enthalten!

Passende Unterbauten auf Seite 235.



ACHTUNG: Die Verwendung von herstellerfremden Nudelkörben kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen. Es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb 1/1 für Nudelkocher, 200 x 280 x 135 mm	1010.9415	137,00
Korb 1/2 für Nudelkocher, 100 x 280 x 135 mm	1010.9416	126,00
Korb 1/4 für Nudelkocher, 100 x 138 x 135 mm	1010.9417	94,00

Körbe für Nudelkocher

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l
Außenmaße B x T x H	330 x 600 x 290 mm	660 x 600 x 290 mm
Anschlusswert	EL 230 V / 3 kW	EL 400 V / 6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	+30 °C bis + 110 °C	+30 °C bis + 110 °C
Gewicht	10,3 kg	18,5 kg
Artikelnummer	1011.6401	1011.6402
UVP in €	849,00	1.484,00



POWER 650

QUALITÄT FÜR ENGEN RAUM

Die Kochserie „Power 650“ hat eine Bautiefe von nur 650 mm und ist somit für den Einbau bei wenig Platz besonders geeignet. Zudem ist diese Serie gut einsetzbar, wenn die Mengenanforderungen keine großen Kochflächen benötigen. Die Module sind in verschiedenen Breiten lieferbar, durch den Einsatz von Neutralelementen kann jeder beliebige Platz gut ausgenutzt werden.

Des Weiteren sind die Auftischgeräte ideal für den Imbissbetrieb geeignet. Idealerweise lassen diese sich mit Kühl- und Tiefkühlunterbauten kombinieren. Damit haben Sie gleich alle notwendigen Produkte im direkten Zugriff für die Zubereitung.



Gasauftischgerät

Gasauftischgerät mit Edelstahlkorpus

- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Kochflächen mit 2 und 4 Brennern
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Auftischgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Serienzubehör: säure-, laugen- und feuerbeständige emaillierte Gusseisenroste

Passende Unterbauten auf Seite 247.



4-Flammen



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	47,00

Modell	Gasauftischgerät	Gasauftischgerät
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	9,5 kW	19,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	1 x 3,5 und 1 x 6,0 kW	2 x 3,5 und 2 x 6,0 kW
Gewicht	20 kg	27 kg
Artikelnummer	1022.1304	1022.1306
UVP in €	998,00	1.523,00



Gasherde mit Ofen

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Garraum aus Edelstahl
- ◆ Kochflächen mit 4 und 6 Brennern
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830-930 mm)
- ◆ Serienzubehör: säure-, laugen- und feuerbeständige emaillierte Gusseisenroste

Gasofen

- ◆ Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
- ◆ Statische Hitze

Elektro-Ofen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Umluft-, Ober- und Unterhitze

Passende Unterbauten auf Seite 247.



6-Flammen Gasherde mit Gasofen



4-Flammen Gasherde mit Gasofen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Backofenrost, B x T x H 530 x 470 x 45 mm	1020.9301	59,00
Backofenblech, Edelstahl, B x T x H 530 x 470 x 22,5 mm	1020.9302	156,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Gasofen	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Gasofen
Außenmaße B x T x H	700 x 650 x 850 mm	700 x 650 x 850 mm	1100 x 650 x 850 mm
Anschlusswert	24,0 kW	19,0 kW 400 V / 4200 W	33,5 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gasofen, 5 kW	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW	Gasofen, 5,0 kW
Innenmaß Ofen	570 x 530 x 295 mm	570 x 490 x 295 mm	570 x 530 x 295 mm
Max. Einschübe	5	5	5
Ofentemperatur	von +50 °C bis zu +300 °C	von +50 °C bis +270 °C	von +50 °C bis zu +300 °C
Brenner	4 (2x 6,0 kW, 2x 3,5 kW) optional auch mit 4x 6,0 kW	4 (2x 6,0 kW, 2x 3,5 kW) optional auch mit 4x 6,0 kW	6 (3x 6,0 kW, 3x 3,5 kW)
Gewicht	80 kg	89 kg	120 kg
Artikelnummer	1022.1301	1023.1302	1022.1303
UVP in €	3.222,00	3.394,00	3.984,00

Elektroherd und Elektroauf Tischgerät



**Elektroherd
mit 4 Kochplatten**



**Glaskeramikherd
mit 4 Kochflächen**



**Elektroauf Tischgerät
2 Platten**



**Elektroauf Tischgerät
4 Platten**

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Mit 2 oder 4 Kochplatten/-flächen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar (Arbeitshöhe 830-930 mm)
- ◆ Auf Tischgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Elektroherde

- ◆ Tiefgezogene Kochfläche mit runden Platten mit je 2,6 kW, stufenlos regelbar

Elektro-Ofen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Ofenkapazität: max. 5 Einschübe
- ◆ Umluft-, Ober- und Unterhitze



Glaskeramikerde

- ◆ Keine tiefgezogene Kochfläche
- ◆ Kochfelder mit je 2,5 kW
- ◆ 6-stufig regelbar und Restwärmearzeige

Passende Unterbauten auf Seite 247.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	47,00
Backofenrost, B x T x H 530 x 470 x 45 mm	1020.9301	59,00
Backofenblech, Edelstahl, B x T x H 530 x 470 x 22,5 mm	1020.9302	156,00

Modell	Elektroherd	Glaskeramikherd
Ausführung	4 Platten mit Elektro-Ofen	4 Kochflächen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	700 x 650 x 850 mm	700 x 650 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V / 14,6 kW	 400 V / 14,2 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW	Elektro-Umluftofen, 4,2 kW
Innenmaß Ofen	570 x 490 x 295 mm	570 x 490 x 295 mm
Max. Einschübe	5	5
Ofentemperatur	von +50 °C bis zu +270 °C	von +50 °C bis +270 °C
Leistung	4 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Kochfelder Ø 22 cm, je 2,5 kW
Gewicht	80 kg	80 kg
Artikelnummer	1021.1304	1021.1306
UVP in €	3.498,00	4.466,00

Modell	Elektroauf Tischgerät	Elektroauf Tischgerät
Ausführung	2 Kochplatten	4 Kochplatten
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,2 kW	 400 V / 10,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Kochplatten Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	18 kg	20 kg
Artikelnummer	1021.1308	1021.1310
UVP in €	1.198,00	1.688,00



Glaskeramik-, Induktions- und Induktionswokauf Tischgerät

Glaskeramikkochflächen

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 2 oder 4 Kochflächen mit je 2,5 kW
- ◆ Stufenlos regelbar
- ◆ Dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld
- ◆ Kurze Aufheizzeit (ca. 3 min)
- ◆ Mit Restwärmeanzeige
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Kennzeichnung der Heizzonen



Glaskeramikauf Tischgerät
2 Kochflächen



Glaskeramikauf Tischgerät
4 Kochflächen

Induktions-Kochflächen / Induktionswok

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1 oder 2 Kochflächen mit je 5,0 kW
- ◆ Wok-Induktionsfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- ◆ Stufenlos regelbar
- ◆ Dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche
- ◆ Punktinduktion mit zentraler Topferkennung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul



Induktionsauftischgerät
1 Kochfläche



Induktionsauftischgerät
2 Kochflächen

Passende Unterbauten auf Seite 247.

Die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr ist erforderlich!
Sprechen Sie uns an.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	47,00

Modell	Glaskeramikauf Tischgerät	Glaskeramikauf Tischgerät
Ausführung	2 Kochflächen	4 Kochflächen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofentemperatur	+ 400 °C	+ 400 °C
Kennzeichnung der Heizzonen	ja	ja
Leistung	2 x Ø 22 cm, je 2,5 kW	4 x Ø 22 cm, je 2,5 kW
Gewicht	16 kg	22 kg
Artikelnummer	1021.1312	1021.1314
UVP in €	2.122,00	3.037,00

Modell	Induktionsauftischgerät	Induktionsauftischgerät	Induktionswokauf Tischgerät
Ausführung	1 Kochfläche	2 Kochflächen	1 Kochfläche
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	700 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400 V / 10,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
max. Temperatur	–	–	–
Kennzeichnung der Heizzonen	ja	ja	ja
Leistung	1 x Ø 22 cm, 5,0 kW	2 x Ø 22 cm, je 5,0 kW	1 x Ø 30 cm, 5,0 kW
Gewicht	16 kg	22 kg	16 kg
Artikelnummer	1021.1315	1021.1316	1021.1317
UVP in €	5.435,00	9.855,00	5.720,00



Induktionswokauf Tischgerät

Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne



Elektro-Fritteuse
1 x 10 l



Elektro-Fritteuse
2 x 10 l



Gas-Fritteuse
1 x 10 l



Gas-Fritteuse
2 x 10 l

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Frontseitiger Ölablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- ◆ Serienzubehör pro Becken je 1 Korb, Deckel und Ablasshahn
- ◆ Aufsichtgerät: vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Gas-Fritteuse

- ◆ Betriebs- und Sicherheitsthermostat
- ◆ Atmosphärische Gasbrenner mit Piezozündung
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten.
- ◆ Temperatur regelbar bis +180 °C

Elektro-Fritteuse

- ◆ Elektroheizung im Becken innenliegend, herausklappbar
- ◆ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +180 °C
- ◆ Inklusive Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte

Elektro-Frittenwanne

- ◆ Infrarot-Heizkörper, GN 1/1-Schale mit gelochtem Blindboden

Passende Unterbauten auf Seite 247.



Frittenwanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	47,00
1/1 Korb für E-Fritteuse 10 l, B x T x H 180 x 300 x 110 mm	1020.9351	139,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für E-Fritteuse 10 l, B x T x H 80 x 300 x 110 mm	1020.9304	159,00
Korbset 2 x 1/2 Korb für Gas-Fritteuse 10 l, B x T x H 100 x 280 x 115 mm	1020.9348	165,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 10 l, 6,0 kW	1 x 10 l, 9,0 kW	2 x 10 l, 12,0 kW	2 x 10 l, 18,0 kW
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V/6,0 kW	⚡ 400 V/9,0 kW	⚡ 400 V/12,0 kW	⚡ 400 V/18,0 kW
max. Temperatur	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar	+100 °C bis +180 °C regelbar
Gewicht	20 kg	20 kg	33 kg	33 kg
Artikelnummer	1021.4301	1021.4302	1021.4303	1021.4304
UVP in €	1.848,00	1.958,00	3.098,00	3.344,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Frittenwanne
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x GN 1/1 – Höhe 150
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	⚡ 7,0 kW	⚡ 14,0 kW	⚡ 230 V/2,0 kW
max. Temperatur	bis +180 °C regelbar	bis +180 °C regelbar	+30 °C bis +90 °C
Gewicht	26 kg	44 kg	27 kg
Artikelnummer	1022.4301	1022.4302	1021.4305
UVP in €	2.334,00	3.898,00	1.399,00



Nudelkocher

Allgemein

- ♦ Becken aus AISI 316 (Chromnickel-Molybdänstahl) mit abgerundeten Kanten
- ♦ Integrierter Wasserzu- und -ablauf, regelbar über Bedienpanels auf der Frontblende
- ♦ Regelbare Temperatur
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Heizelemente zum Reinigen herausnehmbar
- ♦ Oberplatte mit integrierter Neigung
- ♦ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen



Nudelkocher 2 Körbe



Nudelkocher 3 Körbe

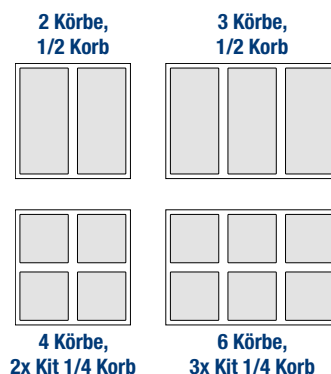
Passende Unterbauten auf Seite 247.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	47,00

ACHTUNG: Die Verwendung von herstellerfremden Nudelkörben kann zu einer Beschädigungen des Gerätes führen. Es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen.

Modell	Nudelkocher	Nudelkocher
Ausführung	1 x 20 l, 2 Körbe	1 x 28 l, 3 Körbe
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 5,7 kW	400 V / 9,0 kW
Beckenabmessung	308 x 340 x 180 mm	490 x 340 x 180 mm
Serienzubehör	2 Körbe, 1 Deckel	3 Körbe, 1 Deckel
Gewicht	17 kg	30 kg
Artikelnummer	1021.6301	1021.6302
UVP in €	2.598,00	2.858,00

Modell	Kit 2 Körbe, je 1/4 Korb	1/2 Korb
Artikelnummer	1020.9305	1020.9306
UVP in €	188,00	178,00



Vaporgrill und Lavasteingrill

Allgemein

- ♦ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Elektro-Vaporrostbräter

- ♦ Mit Wasserwanne zur Vermeidung der Speisenaustrocknung und als Fettaufangfunktion
- ♦ Direktes Grillen auf den Spezialheizelementen
- ♦ Temperatur 6-stufig regelbar bis +400 °C
- ♦ Heizelement klappbar
- ♦ Inklusive Fettaufangwanne



Vaporgrill 1 Heizzone



Lavasteingrill 2 Heizzonen

Lavasteingrill mit Rundrohrrost

- ♦ Rundrohrrost mit temperaturgeschützten Handgriffen
- ♦ 2-stufig höhenverstellbar mit Neigung
- ♦ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ♦ Mit Thermoelement und Gasregelventil
- ♦ Inklusive Lavasteine

Passende Unterbauten auf Seite 247.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	47,00
Fleischrost für Lavasteingrill, Edelstahl, B x T 330 x 580 mm	1020.9303	347,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	75,00

Modell	Vaporgrill	Vaporgrill	Lavasteingrill	Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 4,1 kW	400 V / 8,2 kW	7,0 kW	14,0 kW
Grillfläche	265 x 420 mm	540 x 420 mm	350 x 520 mm	700 x 520 mm
Gewicht	24 kg	33 kg	38 kg	70 kg
Artikelnummer	1021.2312	1021.2313	1022.2312	1022.2313
UVP in €	2.628,00	3.594,00	1.979,00	2.998,00

Gas-Grillplatten



**2 Heizzonen,
1/3 gerillt + 2/3 glatt**



**1 Heizzone,
glatt**

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ◆ Grillfläche hartverchromt oder aus Edelstahl (AISI 430)
- ◆ Grillfläche abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass, darunter liegende Fettauffangschale
- ◆ Inklusive 1 Spachtel, entnehmbare Spritzschutz
- ◆ Atmosphärische Stahlbrenner mit mehreren Flammenreihen pro Heizzone
- ◆ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ◆ Gasregelthermostat regelbar bis +280 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Temperatur regelbar über Gasregelventil mit Klein- und Großstellung
- ◆ Zündung mittels Piezozünder
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten

Passende Unterbauten auf Seite 247.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	47,00
Verschlussstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	152,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	198,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	85,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl	G-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	⚡ 5,0 kW	⚡ 10,0 kW	⚡ 12,5 kW
Grillfläche	396 x 555 mm	596 x 555 mm	796 x 555 mm
max. Temperatur	regelbar bis +280 °C	regelbar bis +280 °C	regelbar bis +280 °C
Gewicht	38 kg	56 kg	75 kg
Artikelnummer	1022.2315	1022.2316	1022.2317
UVP in €	2.258,00	3.348,00	3.868,00

Modell	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt	G-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1022.2318	1022.2319	1022.2320
UVP in €	2.289,00	3.348,00	3.988,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	2 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1022.2302	1022.2305	1022.2309
UVP in €	2.324,00	3.454,00	4.024,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1022.2307	1022.2311
UVP in €	3.548,00	4.134,00



Elektro-Grillplatten

Grillfläche hartverchromt oder Edelstahl (AISI 430)

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ◆ Grillfläche hartverchromt oder aus Edelstahl (AISI 430)
- ◆ Grillfläche abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass, darunter liegende Fettauffangschale
- ◆ Inklusive 1 Spachtel, entnehmbarer Spritzschutz
- ◆ Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- ◆ Betriebsanzeigenleuchte
- ◆ Temperatur regelbar bis +300 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat

Passende Unterbauten auf Seite 247.



2 Heizzonen,
1/2 gerillt + 1/2 glatt

1 Heizzone,
gerillt

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungssteg	1020.9331	47,00
Verschlussstopfen Kunststoff, hitzebeständig	1020.9344	152,00
Reinigungsschaber für glatte Flächen	1020.9346	198,00
Reinigungsschaber für gerillte Flächen	1020.9347	85,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl	E-Grillplatte Edelstahl
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	1000 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	400 V / 3,9 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 11,7 kW
Grillfläche	396 x 555 mm	596 x 555 mm	996 x 555 mm
max. Temperatur	regelbar bis +300 °C	regelbar bis +300 °C	regelbar bis +300 °C
Gewicht	32 kg	56 kg	70 kg
Artikelnummer	1021.2314	1021.2316	1021.2317
UVP in €	2.235,00	3.027,00	4.260,00

Modell	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt	E-Grillplatte Edelstahl, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1021.2318	1021.2319	1021.2320
UVP in €	2.331,00	4.238,00	4.382,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1021.2302	1021.2305	1021.2309
UVP in €	2.307,00	3.186,00	4.494,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	2 Heizzonen, 1/2 gerillt + 1/2 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1021.2307	1021.2311
UVP in €	3.276,00	4.640,00


Bain-Marie 1x GN 1/1

Bain-Marie 1x GN 2/1

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1x GN 1/1 - 150 mm h	1x GN 1/1 + 2/4 - 150 mm h	1x GN 2/1 - 150 mm h
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	800 x 650 x 295 mm
Anschlusswert	EL 230 V / 1,0 kW	EL 230 V / 1,8 kW	EL 230 V / 2,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	17 kg	21 kg	25 kg
Artikelnummer	1021.5301	1021.5302	1021.5303
UVP in €	1.397,00	1.724,00	1.913,00

Bain-Marie

Elektro-Bain-Marie

- ◆ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ◆ Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf
- ◆ Max. Behältertiefe 15 cm
- ◆ Gekapselte Heizelemente unter dem Becken
- ◆ Temperaturregelung +30 bis +90 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Frontseitiger Ablasshahn, gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert
- ◆ Mit Siebboden

Passende Unterbauten auf Seite 247.


Neutralelement mit Schublade

Neutralelement mit Spülbecken und Mischbatterie

Neutralelement

Mit Edelstahlkorpus

- ◆ Wahlweise mit oder ohne Schublade
- ◆ GN 1/1 Schublade als Rahmenschlublade ausgeführt mit herausnehmbaren GN 1/1-Kunststoffbehältern, Höhe 150 mm
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Passende Unterbauten auf Seite 247.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Passendes Schneidbrett aus Kunststoff für Breite 400 mm	1020.9334	187,00
Passendes Schneidbrett aus Kunststoff für Breite 600 mm	1020.9335	270,00
Verbindungssteg	1020.9331	47,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	100 x 650 x 295 mm	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	4 kg	14 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9308	1020.9309	1020.9311
UVP in €	489,00	581,00	667,00

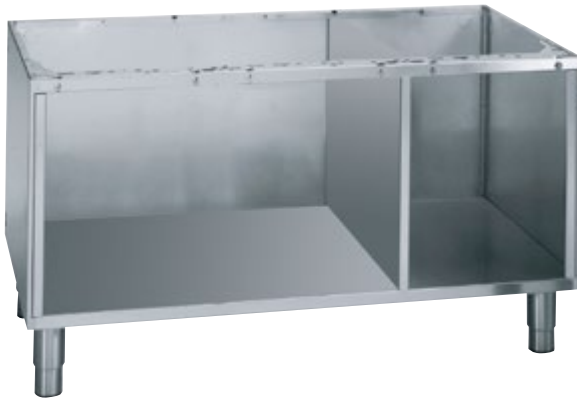
Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	mit Schublade, GN 1/1	mit Schublade, GN 1/1	mit Spülbecken 500 x 400 x 150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm	600 x 650 x 295 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	Behälter GN 1/1 – 150 mm	Behälter GN 1/1 – 150 mm	Mischbatterie und Aufkantung
Gewicht	16 kg	22 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9310	1020.9312	1020.9307
UVP in €	814,00	930,00	1.212,00



Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auf Tischgeräten
- ◆ Fußhöhe von 140-240 mm einstellbar
- ◆ Arbeitshöhe 830-930 mm
- ◆ Vorbereitet für den nachträglichen Einbau von Schubladen und Türen



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Neutralunterbau 400 mm	1020.9327	172,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 700 mm	1020.9326	312,00
Tür mit Griff für Neutralunterbau 600 mm	1020.9328	203,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 400 mm	1020.9329	548,00
Schubladenkit, GN 1/1 – Höhe 150 mm für Neutralunterbau 600 mm	1020.9330	701,00
Zwischenablage für Schrankfach 400 mm breit	1020.9322	121,00
Zwischenablage für Schrankfach 600 mm breit	1020.9323	157,00
Zwischenablage für Schrankfach 700 mm breit	1020.9324	174,00
Zwischenablage für Schrankfach 800 mm breit	1020.9325	196,00

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	400 x 535 x 600 mm	600 x 535 x 600 mm	700 x 535 x 600 mm
Gewicht	12 kg	16 kg	18 kg
Artikelnummer	1020.9317	1020.9318	1020.9319
UVP in €	437,00	464,00	495,00

Modell	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	800 x 535 x 600 mm	1000 x 535 x 600 mm
Gewicht	20 kg	22 kg
Artikelnummer	1020.9320	1020.9321
UVP in €	578,00	599,00



READY 700

FUNKTIONALITÄT ZUM GÜNSTIGSTEN PREIS

Die Kochserie „Ready 700“ ist sofort einsatzbereit. Hier steht Funktion im Vordergrund mit einer soliden Verarbeitung. In der Auswahl sind die üblichen Standardgeräte als Auftisch- oder als Standgeräte. Zum Einsatz kommen herkömmliche Brenner aus Gusseisen in bewährter Qualität. Die Gasherde sind alle mit Pilotflammen ausgestattet. Die Arbeitshöhe der Standgeräte ist von 850 auf 945 mm einstellbar. Die Geräte sind einzeln nutzbar oder können zu einem funktionalen Kochblock verbaut werden. Die Module sind in 350 mm, 700 mm und 1050 mm lieferbar.



Gasaufschgerät

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Auftischgeräte mit 2, 4 oder 6 Flammen
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung, Gitter und Brenner aus emailliertem Gusseisen
- ◆ Pilotflamme, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Mit leistungsfähigen Zweikreis- und Einkreisbrenner

Passende Unterbauten auf Seite 255.



Gasaufschgerät 4 Flammen



Modell	Gasaufschgerät	Gasaufschgerät
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	10,5 kW	19,5 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Brenner	1 x 7,2 kW 1 x 3,3 kW	2 x 4,5 kW 1 x 7,2 kW 1 x 3,3 kW
Gewicht	27,4 kg	48,8 kg
Artikelnummer	1032.1010	1032.1011
UVP in €	1.393,00	2.035,00

Modell	Gasaufschgerät
Ausführung	6 Flammen
Außenmaße B x T x H	1050 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	30,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS
Brenner	2 x 7,2 kW, 2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW
Gewicht	84,5 kg
Artikelnummer	1032.1017
UVP in €	2.698,00

Gasherd mit Ofen oder offenem Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen mit 4 oder 6 Kochstellen
- ◆ Kochflächen mit Gittern und Brennern aus emailliertem Gusseisen, mit leistungsfähigen Zweikreis- und Einkreisbrennern, mit Pilotflamme, Sicherheitsthermostat und Thermoelementen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Gasofen

- ◆ Sicherheitsthermostat und Thermoelemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten
- ◆ Inklusive Edelstahlrost

Elektro-Ofen

- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive Edelstahlrost



Gasherd, 6 Flammen mit Gasofen



Gasherd, 4 Flammen mit Gasofen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	59,00
Reduzierrost für Gasbrenner	1030.9023	46,00

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
Ausführung	4 Flammen, offener Unterbau	4 Flammen mit Gasofen	4 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	19,5 kW	26,5 kW	19,5 kW 400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Innenmaterial	–	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Ofen	offener Unterbau	Gasofen, 7 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	–	4 x GN 2/1	4 x GN 1/1
Ofentemperatur	–	bis zu +290 °C, statische Hitze	bis zu +300 °C, Umluft
Brenner	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 1 x 3,3 kW, 1 x 7,2 kW
Gewicht	61 kg	97,8 kg	112 kg
Artikelnummer	1032.1012	1032.1001	1033.1005
UVP in €	2.489,00	3.951,00	4.357,00

Modell	Gasherd	Gasherd	Gasherd
Ausführung	6 Flammen, offener Unterbau	6 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	1050 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	30,0 kW	37,0 kW	30,0 kW 400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS	Edelstahl CNS
Innenmaterial	–	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Ofen	offener Unterbau	Gasofen, 7 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	–	4x GN 2/1	4x GN 1/1
Ofentemperatur	–	bis zu +290 °C, statische Hitze	bis zu +300 °C, Umluft
Brenner	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW	2 x 4,5 kW, 2 x 3,3 kW, 2 x 7,2 kW
Gewicht	80 kg	137 kg	126 kg
Artikelnummer	1032.1018	1032.1003	1033.1008
UVP in €	3.291,00	4.998,00	5.388,00

Elektroherd und Elektroauf Tischgerät



Elektroherd, 6 Platten mit Ofen



Elektroherd, 4 Platten mit Ofen



Elektroauf Tischgerät 2 Platten



Elektroauf Tischgerät 4 Platten

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Tiefgezogene Kochflächen mit 2, 4 oder 6 Kochflächen
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Auf Tischgeräte:

- ◆ Mit runden Kochplatten je 2,6 kW, 6-stufig regelbar



Elektro-Ofen:

- ◆ Sicherheitsthermostat

Passende Unterbauten auf Seite 255.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	59,00

Modell	Elektroherd	Elektroherd
Ausführung	4 Platten mit Ofen	6 Platten mit Ofen
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 850 mm	1050 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V / 15,4 kW	 400 V / 20,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Innenmaterial	Garraum innen emailliert	Garraum innen emailliert
Serienzubehör	1 Edelstahl-Rost	1 Edelstahl-Rost
Ofen	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW	Elektro-Umluftofen, 5,0 kW
Ofenkapazität	4x GN 1/1	4x GN 1/1
Ofentemperatur	bis zu +300 °C, Umluft	bis zu +300 °C, Umluft
Kochplatten	4 x Ø 22 cm, je 2,6 kW	6 x Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	90 kg	101 kg
Artikelnummer	1031.1013	1031.1014
UVP in €	3.752,00	4.899,00

Modell	Elektroauf Tischgerät	Elektroauf Tischgerät
Ausführung	2 Platten	4 Platten
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,2 kW	 400 V / 10,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x Ø 22 cm, je 2,6 kW	4 x Ø 22 cm, je 2,6 kW
Gewicht	22 kg	25 kg
Artikelnummer	1031.1016	1031.1017
UVP in €	1.198,00	1.644,00



Gas- und Elektro-Nudelkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Becken aus AISI 316 (Chrom-Nickel-Molybdän)
- ◆ Tieferliegende Schaum-Auffangzone
- ◆ Gasversion werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Wasserzulauf und -ablauf

Körbe im Lieferumfang nicht enthalten!



Gasnudelkocher



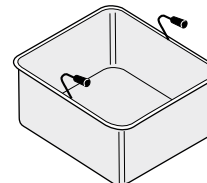
Elektronudelkocher

ACHTUNG: Die Verwendung von herstellereigenen Nudelkörben kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen. Es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen.

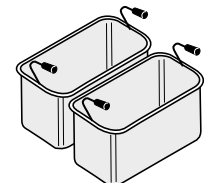
Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb für Nudelkocher 2/3, B x T x H 290 x 290 x 200 mm	1040.9029	228,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x 1/3, B x T x H 290 x 160 x 200 mm	1040.9002	319,00
Korbset für Nudelkocher, 4 x 1/6, B x T x H 140 x 140 x 200 mm	1040.9003	427,00
Korbset für Nudelkocher, 1 x 1/3 und 2 x GN 1/6, B x T x H 290 x 160 x 200 mm und 140 x 140 x 200 mm	1040.9033	384,00
Korbset für Nudelkocher, 2 x 2/6, B x T x H 145 x 290 x 200 mm	1040.9034	342,00
Deckel für Nudelkocher 2/3	1040.9035	67,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 4,8 kW	EL 400 V / 9,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	48 kg	64 kg
Artikelnummer	1031.6001	1031.6002
UVP in €	2.971,00	4.868,00

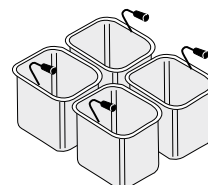
Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 23 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 859 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	GA 10,0 kW	GA 20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	54 kg	72 kg
Artikelnummer	1032.6001	1032.6002
UVP in €	3.052,00	4.823,00



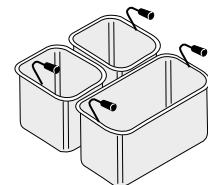
Korb für Nudelkocher, 2/3



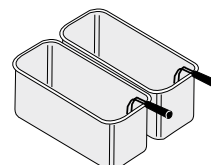
Korbset für Nudelkocher, 2 x 1/3



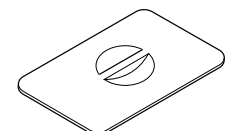
Korbset für Nudelkocher, 4 x 1/6



Korbset für Nudelkocher, 1 x 1/3 und 2 x GN 1/6



Korbset für Nudelkocher, 2 x 2/6



Deckel für Nudelkocher, 2/3

Gas- und Elektro-Fritteuse, Elektro-Frittenwanne


**Aufsichtsfritteuse
1 Becken**

**Aufsichtsfritteuse
2 Becken**

**Gas-Fritteuse
2 Becken**

**Elektro-Fritteuse
1 Becken**

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Becken-Modelle
- ◆ Entleerung nach vorne bei Aufsichtgeräten
- ◆ Überlaufschutz durch Schaumbremszone
- ◆ Bei Standgeräten: Kaltzone im Becken verlängert die Standzeit des Frittieröls
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufsichtaufstellung
- ◆ Aufsichtgerät vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul
- ◆ Standgeräte Fußhöhe von 155-250 mm einstellbar (Arbeitshöhe 850-945 mm)

Gas-Fritteuse

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermolemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektro-Fritteuse

- ◆ Heizkörper kippbar mit Betriebs- und Kontrollleuchte





Elektro-Frittenwanne




- ◆ GN 1/1
- ◆ Mit Infrarot-Heizelement mit Parabolreflektor

Passende Unterbauten auf Seite 255.


Frittenwanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	59,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 8 l, B x T x H 100 x 260 x 100 mm	1020.9011	134,00
1/2 Korbset für Fritteusen, 14 l, B x T x H 100 x 290 x 110 mm	1030.9017	139,00
Korb für Fritteusen, 8 l, B x T x H 210 x 260 x 100 mm	1040.9031	75,00
Korb für Fritteusen, 14 l, B x T x H 215 x 295 x 120 mm	1030.9016	95,00

Modell	Aufsichtsfritteuse	Aufsichtsfritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l	1 x 14 l	2 x 14 l
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V/7,5 kW	 400 V/15,0 kW	 400 V/10,8 kW	 400 V/21,6 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	1 Korb, 1 Deckel	2 Körbe, 2 Deckel	Kaltzone, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Ölablaufank	Kaltzone, 2 Körbe, 2 Deckel, 1 Ölablaufank
Gewicht	22 kg	31 kg	46 kg	83,3 kg
Artikelnummer	1031.4006	1031.4007	1031.4001	1031.4002
UVP in €	1.923,00	3.278,00	2.480,00	4.176,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Frittenwanne
Ausführung	1 x 14 l	2 x 14 l	GN 1/1
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	350 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	 11,5 kW	 23,0 kW	 230 V/1,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienzubehör	Kaltzone, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Ölablaufank	Kaltzone, 2 Körbe, 2 Deckel, 1 Ölablaufank	–
Gewicht	50 kg	63 kg	14,5 kg
Artikelnummer	1032.4001	1032.4002	1031.4005
UVP in €	3.048,00	4.932,00	1.443,00



Gas- und Elektro-Grillplatte

Grillfläche hartverchromt, matt gebürstet

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle
- ◆ Fettsammelrinne mit Stopfen
- ◆ Mit Fettauffangschublade und Ölüberlaufschutz
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufstichaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Maximale Temperatur von +50 °C bis +320 °C stufenlos regelbar
- ◆ Inklusive 3-seitigem Spritzschutz

Gasgrillplatte

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermosteuelemente
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektrogrillplatte

- ◆ Sicherheitsthermostat und stufenlos regelbar

Passende Unterbauten auf Seite 255.



Gasgrillplatte glatt
1 Heizzone



Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzone



Gasgrillplatte 1/3 gerillt
2 Heizzonen



Elektrogrillplatte glatt
2 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselemente Kit 1 Paar	9601.0002	124,00
Reinigungsschaber	1050.9031	69,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 2/3 glatt+1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 7,0 kW	⚡ 14,0 kW	⚡ 7,0 kW	⚡ 14,0 kW
Grillfläche B x T	316 x 566 mm	665 x 566 mm	316 x 566 mm	665 x 566 mm
Gewicht	35 kg	65 kg	40 kg	62 kg
Artikelnummer	1032.2013	1032.2014	1032.2012	1032.2015
UVP in €	2.096,00	3.198,00	2.279,00	3.365,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	1 Heizzone, gerillt	2 Heizzonen, 2/3 glatt+1/3 gerillt
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V / 3,9 kW	⚡ 400 V / 7,8 kW	⚡ 400 V / 3,9 kW	⚡ 400 V / 7,8 kW
Grillfläche B x T	316 x 566 mm	665 x 566 mm	316 x 566 mm	665 x 566 mm
Gewicht	34 kg	73 kg	36 kg	59 kg
Artikelnummer	1031.2007	1031.2008	1031.2009	1031.2010
UVP in €	2.148,00	3.209,00	2.332,00	3.561,00


Gas-Lavasteingrill mit 2 Heizzonen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	59,00
Fisch-Rost für Lavasteingrill, Rundrohr, B x T 300 x 480 mm	1020.9020	189,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	75,00

Modell	Gas-Lavasteingrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	6,9 kW	13,8 kW
Außenmaterial	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl
Rost	1 Fleischrost 300 x 480 mm	2 Fleischroste je 300 x 480 mm
Gewicht	40 kg	51,8 kg
Artikelnummer	1032.2005	1032.2006
UVP in €	2.330,00	3.683,00

Gas-Lavasteingrill

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 1- und 2-Heizzonen-Modelle mit V-Rosten
- ◆ Fettsammelrinne
- ◆ Mit Fettauffangschublade
- ◆ Höhenverstellbarer Edelstahlgrillrost mit zwei Positionen
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Passende Unterbauten auf Seite 255.


Elektro-Bain-Marie

Gas-Bain-Marie

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verbindungselement	1030.9008	59,00
Siebboden für Bain Marie, für GN 1/1	1040.9011	67,00

Modell	Gas-Bain-Marie	Gas-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie	Elektro-Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Anschlusswert	2,0 kW	2,0 kW	230 V / 1,3 kW	230 V / 2,6 kW
Gewicht	16,8 kg	37 kg	14,2 kg	22,5 kg
Artikelnummer	1032.5001	1032.5002	1031.5001	1031.5002
UVP in €	1.453,00	2.140,00	1.398,00	2.048,00

Gas- und Elektro-Bain-Marie

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Frontseitiger Ablasshahn, Sicherung gegen unbeabsichtigtes Öffnen
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Auftischaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodulen
- ◆ Bis +90 °C stufenlos regelbar

Gasgeräte

- ◆ Piezozündung, Sicherheitsthermostat und Thermoelement
- ◆ Werksseitig auf Erdgas H eingestellt und Wechseldüsen für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten

Elektrogeräte

- ◆ Sicherheitsthermostat und außenliegendes Heizelement

Passende Unterbauten auf Seite 255.



Neutralelement

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Wahlweise mit oder ohne Schublade
- ◆ Inklusive 4 Stellfüße für Aufstichaufstellung
- ◆ Vorbereitet für die Befestigung auf Unterschrankmodul

Passende Unterbauten unten auf dieser Seite.



Neutralelement mit Schublade



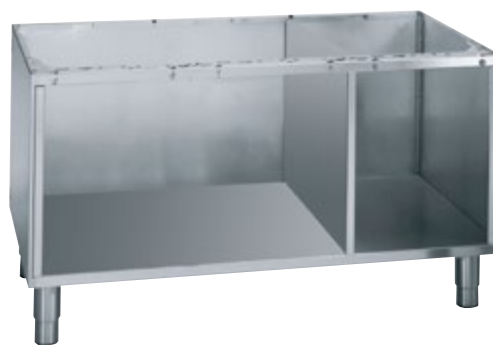
Neutralelement ohne Schublade

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	Schublade GN 1/1	Schublade GN 2/1
Außenmaße B x T x H	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm	350 x 700 x 280 mm	700 x 700 x 280 mm
Außenmaterial	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl	Chromnickelstahl
Gewicht	12,7 kg	16 kg	21,5 kg	27 kg
Artikelnummer	1030.9001	1030.9002	1030.9003	1030.9004
UVP in €	578,00	731,00	781,00	948,00

Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auf Tischgeräten
- ◆ Fußhöhe von 155-259 mm einstellbar
- ◆ Vorbereitet für den nachträglichen Einbau von Schubladen, Türen, Heizregistern



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 1/1, B x T x H 350 x 570 x 400 mm	1030.9006	552,00
Schubladen-Kit, 2 Stück, GN 2/1, B x T x H 700 x 570 x 400 mm	1030.9007	649,00
Tür für Unterschränke, für Rechts- und Linksanschlag, B x T x H 350 x 440 x 20 mm	1030.9005	197,00
Heizregister für Unterbauten, 220 V / 1300 W, B x T x H 320 x 500 x 100 mm	1050.9032	358,00
GN Führungsschienen, 1 Paar für Unterbauten	1020.9010	163,00

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Außenmaße B x T x H	350 x 575 x 600 mm	700 x 575 x 600 mm	1050 x 575 x 600 mm
Gewicht	9,3 kg	12,1 kg	14,9 kg
Artikelnummer	1020.9007	1020.9008	1020.9015
UVP in €	425,00	484,00	544,00



ESSENCE 700



**Jetzt Essence 700
Flyer downloaden!**

FUNKTIONALITÄT IM SCHLICHTEN DESIGN

Die Geräte der Essence 700 zeichnen sich durch die 1,5 mm dicke Edelstahloberfläche und eine fugenlose Verschraubung aus. Geneigte Bedienblenden mit ergonomischen Drehknöpfen erlauben eine einfache Handhabung. Die Module sind in den Breiten 400 mm, 600 mm, 800 mm und 1200 mm erhältlich. Dank dieser großen Auswahl können die Module an alle räumlichen Gegebenheiten, freitragend oder als Standmodell, angepasst werden. Ausgewählte Geräte sind als Auftischvariante erhältlich.

Durch die durchdachte Konstruktion mit fugenloser Verschraubung und gestanzten Arbeitsplatten mit abgerundeten Kanten können die Geräte dieser Serie sehr gut und mit wenig Zeitaufwand sauber gehalten werden und sind somit besonders hygienefreundlich.

Fugenlose Kopfverschraubung



Bedienblende mit Überstand



Höhenverstellbare Edelstahlfüße



Innovative Brennertechnik

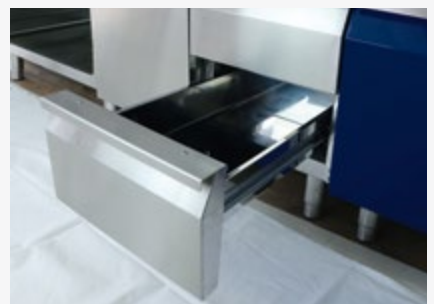
Flamme passt sich automatisch den Topfgrößen an, dadurch optimale Wärmeübertragung, reduzierte Abwärme und Energieeinsparung.



Türen optional



Schubladen optional (nur ab Werk möglich)





Gasherde mit offenem Unterbau

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Aufschichtvariante erhältlich!

Türen gegen Mehrpreis



**Gasherde
2 Flammen**

**Gasherde
4 Flammen**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	207,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	119,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	163,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	152,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	2 Flammen	4 Flammen	6 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	12,0 kW	24,0 kW	36,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Brenner	2 x je 6,0 kW	4 x je 6,0 kW	6 x je 6,0 kW
Gewicht	42 kg	80 kg	108 kg
Artikelnummer	1042.1401	1042.1403	1042.1405
UVP in €	2.044,00	3.098,00	4.298,00

SWS
 PLANBAR

**Gasherde, 4 Flammen
mit Gasofen**

Gasherde mit Ofen

Allgemein:

- Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- Vorbereitet für Kopfverbindingssystem
- Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW
- Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Gusseisenroste
- Tiefe inklusive abgechrägter Bedienblende 750 mm
- Öfen im GN 2/1 Maß (außer Jumbo-Öfen 1042.1409)
- Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- Inklusive 1 Rost, verchromt




Gasherde Jumbo-Ofen

wie oben, jedoch:

- Ofensohle aus AISI 430
- Inklusive 1 Jumbo-Rost
- Korpushöhe 850 mm; Höhe Füße 50 mm
- Für Sockelbau vorbereitet

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Brennerrost, Edelstahl	1040.9301	207,00
Brennerrost, Gusseisen	1040.9302	119,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt Gusseisen	1040.9310	163,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt Gusseisen	1040.9311	152,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Elektro-Ofen	6 Flammen mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	 24,0 kW  400 V / 6,0 kW	 36,0 kW  400 V / 6,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Ofen, 6 kW	Elektro-Ofen, 6 kW, Unterbau geschlossen
Innenmaß Ofen B x T x H	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	+50 °C bis zu +300 °C	+50 °C bis zu +300 °C
Brenner	4 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW
Gewicht	138 kg	192 kg
Artikelnummer	1043.1401	1043.1402
UVP in €	4.998,00	6.498,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Gasofen	6 Flammen mit Jumbo Gasofen
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	 32,0 kW	 44,0 kW	 46,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gas-Ofen, 8 kW	Gasofen, 8 kW	Jumbo Gas-Ofen, 10 kW
Innenmaß Ofen B x T x H	575 x 650 x 300 mm	575 x 650 x 300 mm	935 x 640 x 400 mm
Ofentemperatur	+50 °C bis zu +300 °C	+50 °C bis zu +300 °C	+100 °C bis zu +330 °C
Brenner	4 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW	6 x 6,0 kW
Gewicht	174 kg	192 kg	192 kg
Artikelnummer	1042.1407	1042.1408	1042.1409
UVP in €	4.494,00	5.988,00	6.387,00



Vaporgrill und Lavasteingrill mit Unterbau

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm

Vaporgrills

- ◆ Heizelemente durch Diffusor geschützt
- ◆ Gas-Vaporgrill: Inklusive Wasserschublade für das Auffangen von Fett und das Verdunsten von Wasser für schonendes Garen
- ◆ Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- ◆ Elektro-Vaporgrill: Mit herausnehmbarer Wasser- bzw. Fettaufangwanne
- ◆ Garsystem durch direkten Kontakt mit klappbaren Widerständen

Lavasteingrills

- ◆ Mit V-Rost aus Edelstahl für Fleisch
- ◆ Rost auf 2 Höhen verstellbar
- ◆ Inklusive Fettaufangschublade
- ◆ Offener Unterbau

Passende Unterbauten auf Seite 268.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Fischrost für Lavasteingrill 1042.2433, B x T 757 x 540 mm	1040.9404	386,00
Fischrost für Lavasteingrill 1042.2430, B x T 357 x 540 mm	1040.9403	261,00
Lavasteine, 6 kg Beutel	1040.9321	75,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00



Gas-Vaporgrill



Gas-Lavasteingrill



Gas-Lavasteingrill Aufsichtgerät, auch als Elektro-Vaporgrill erhältlich, nicht jedoch als Gas-Vaporgrill

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	1 Heizzone	1 Heizzone	1 Heizzone
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	320 x 465 mm	270 x 445 mm	380 x 485 mm
Anschlusswert	7,5 kW	400 V/4,8 kW	10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive V-Rost für Fleisch
Gewicht	83 kg	83 kg	51 kg
Artikelnummer	1042.2328	1041.2331	1042.2430
UVP in €	2.998,00	3.189,00	2.894,00

Modell	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Gas-Lavasteingrill
Ausführung	2 Heizzonen	2 Heizzonen	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	640 x 465 mm	670 x 445 mm	780 x 485 mm
Anschlusswert	15,0 kW	400 V/8,16 kW	20,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost Kippbare Heizelemente	inklusive V-Rost für Fleisch
Gewicht	105 kg	105 kg	71 kg
Artikelnummer	1042.2329	1041.2332	1042.2433
UVP in €	4.696,00	4.948,00	4.349,00

SWS
 PLANBAR

**Glaskeramikerde,
2 Kochzonen, offener Unterbau**

**Glaskeramikerde,
4 Kochzonen, offener Unterbau**

Auf Tischgerät, Glaskeramik, 2 Kochzonen

Auf Tischgerät, Glaskeramik, 4 Kochzonen

Glaskeramikerde mit Ofen und offenem Unterbau, Auf Tischgerät



Allgemein

- Gerät aus Edelstahl AISI 304
- 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 2,5 kW
- Mit der Kochmulde dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld, 6 mm dick
- Max. Temperatur: +400 °C
- Kurze Aufheizzeit: max. 3 min
- Kennzeichnung der Heizzonen
- Kontrollleuchten zur Restwärmeanzeige und zur Überprüfung der korrekten Gerätefunktion
- Ofen im GN 2/1 Maß, Temperatur +50 bis +300 °C
- Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- 2 Kochzonen: Plattenmaß 350 x 570 mm
- 4 Kochzonen: Plattenmaß 750 x 570 mm

Passende Unterbauten auf Seite 268.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde
Ausführung / Kochzonen	offener Unterbau / 2	offener Unterbau / 4	mit Elektro-Ofen / 4
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,0 kW	 400 V / 10,0 kW	 400 V / 16,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 650 x 300 mm
Ofentemperatur	–	–	von +50 bis +300 °C
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	60 kg	71 kg	99 kg
Artikelnummer	1041.1413	1041.1415	1041.1417
UVP in €	2.748,00	4.134,00	5.747,00

Modell	Auf Tischgerät, Glaskeramik	Auf Tischgerät, Glaskeramik
Kochzonen	2	4
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 320 mm	800 x 730 x 320 mm
Anschlusswert	 400 V / 5,0 kW	 400 V / 10,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW
Gewicht	40 kg	75 kg
Artikelnummer	1041.1414	1041.1416
UVP in €	2.390,00	3.898,00



Induktionsherd und Aufschgerät

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ♦Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 230 mm, mit je 3,5 kW
- ♦Mit 6-Stufen-Schalter
- ♦Mit der Kochmulde dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche, 6 mm dick
- ♦Mehrpunktinduktion
- ♦Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ♦Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Passende Unterbauten auf Seite 268.



Induktionsherd, 2 Kochzonen



Induktionsherd, 4 Kochzonen



Aufschgerät, Induktion, 2 Kochzonen



Aufschgerät, Induktion, 4 Kochzonen

Die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr ist erforderlich!
Sprechen Sie uns an.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW
Gewicht	60 kg	87 kg
Artikelnummer	1041.1418	1041.1420
UVP in €	9.950,00	14.850,00

Modell	Aufschgerät, Induktion	Aufschgerät, Induktion
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 320 mm	800 x 730 x 320 mm
Anschlusswert	400 V / 7,0 kW	400 V / 14,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Leistung	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Gewicht	40 kg	67 kg
Artikelnummer	1041.1419	1041.1421
UVP in €	9.679,00	14.850,00

SWS
 PLANBAR

Gasgrillplatte glatt
 1 Heizzone

Gasgrillplatte gerillt
 1 Heizzone

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	157,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	170,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	254,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	318,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	388,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	339,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	165,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00


Auf Tischgeräte auf Anfrage erhältlich!

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

- ◆ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ◆ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ◆ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- ◆ Stahlbrenner mit je 2 Verzweigungen und 4-Flammenreihen pro Heizzone
- ◆ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ◆ Temperatur regelbar über Gassicherheitsventil mit Klein- und Großposition
- ◆ Steuerung mittels Regelthermostat, regelbare Temperatur zwischen +110 °C und +280 °C, inkl. Sicherheitsthermostat
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Zündung mittels Piezozünder
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Passende Unterbauten auf Seite 268.

Modell	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	6,0 kW	9,0 kW	12,0 kW	18,0 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C
Gewicht	78 kg	99 kg	125 kg	175 kg
Artikelnummer	1042.2440	1042.2442	1042.2444	1042.2446
UVP in €	2.831,00	3.251,00	4.032,00	6.426,00

Modell	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1042.2441	1042.2443	1042.2445	1042.2447
UVP in €	2.990,00	3.355,00	4.091,00	6.409,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Anschlusswert	7,0 kW	11,0 kW	14,0 kW	21,0 kW
Artikelnummer	1042.2404	1042.2414	1042.2420	1042.2425
UVP in €	3.101,00	3.449,00	4.477,00	6.799,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1042.2405	1042.2415	1042.2423	1042.2427
UVP in €	3.226,00	3.732,00	4.552,00	6.868,00



Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ♦ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- ♦ Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- ♦ Betriebsanzeigenleuchte
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ♦ Temperatur regelbar zw. +110 °C und +280 °C
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Satiniertes (gebürstetes) Chrom

eignet sich sehr gut zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom – hartverchromt –

ist für empfindlicheres Grillgut wie Fisch, dünnem hellen Fleisch sowie Gemüse geeignet.



Elektrogrillplatte glatt
1 Heizzone



Elektrogrillplatte gerillt
1 Heizzone

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	157,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	170,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	254,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	318,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	388,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	339,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	165,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00



Passende Unterbauten
auf Seite 268.

Auftischgeräte auf Anfrage erhältlich!

Modell	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	1200 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V/5,4 kW	400 V/7,5 kW	400 V/10,8 kW	400 V/16,2 kW
Grillfläche	335 x 530 mm	535 x 530 mm	735 x 530 mm	1135 x 530 mm
Temperaturbereich	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C	+110 °C bis +280 °C
Gewicht	68 kg	95 kg	123 kg	178 kg
Artikelnummer	1041.2450	1041.2452	1041.2454	1041.2456
UVP in €	2.866,00	3.251,00	3.789,00	5.598,00

Modell	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2451	1041.2453	1041.2455	1041.2457
UVP in €	2.998,00	3.358,00	3.937,00	5.496,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzone, glatt	3 Heizzone, glatt
Artikelnummer	1041.2404	1041.2416	1041.2423	1041.2437
UVP in €	3.089,00	3.489,00	4.348,00	6.089,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1041.2413	1041.2415	1041.2417	1041.2439
UVP in €	3.263,00	3.648,00	4.428,00	6.376,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Fritteuse

Allgemein

- ◆ Außenmaterial Edelstahl
- ◆ Tiefgezogenes Becken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Inklusive 1 Korb, 1 Deckel und 1 Panadesieb pro Becken (außer Elektro-Frittenwanne)
- ◆ Unten liegender Öl Ablauf in den Unterbau führend

Gas-Fritteusen

- ◆ Gasheizsystem außenliegend, Piezozündung
- ◆ Hochleistungs-Edelstahlbrenner
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten



Gas-Fritteuse, 1 Becken 15 l



Gas-Fritteuse, 1 Becken 10 l



Gas-Fritteuse, 2 Becken je 10 l



Gas-Fritteuse, 2 Becken je 15 l

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	388,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	438,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	488,00
Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	105,00
Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	254,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00


 Tiefgezogenes Becken
 mit großer Kaltzone

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
Ausführung	1 x 10 l	2 x 10 l	1 x 15 l	2 x 15 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,0 kW	20,0 kW	14,0 kW	28,0 kW
Artikelnummer	1042.4401	1042.4404	1042.4403	1042.4406
UVP in €	3.399,00	5.344,00	3.768,00	6.354,00



Elektro-Fritteuse, Frittenwanne

Allgemein

- Außenmaterial Edelstahl
- Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- Temperatur regelbar zwischen +100 °C und +185 °C
- Inklusive Sicherheitsthermostat
- Inklusive 1 Korb, 1 Deckel und 1 Panadesieb pro Becken (außer Elektro-Frittenwanne)
- Unten liegender Ölablauf in den Unterbau führend

Elektro-Fritteusen, Drehheizung

- Elektroheizung im Becken innen liegend und kippbar (Drehheizung)
- manuelle Bedienung

Elektro-Fritteusen, Kippheizung

- Elektroheizung voll nach oben ausschwenkbar (Hebeheizung)
- manuelle Bedienung oder mit elektronischer Steuerung

Elektro-Frittenwanne

- Obere Beheizung durch Infrarot-Heizelement, untere Beheizung durch untenliegenden Heizwiderstand

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!



Elektro-Fritteuse, 1 Becken 15 l



Elektro-Fritteuse, 2 Becken je 10 l



Elektro-Frittenwanne

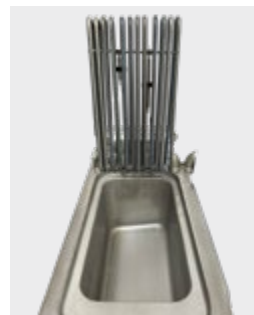
Modell	Frittenwanne
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	EL 230 V / 2,0 kW
Wanne	für GN 1/1 – Höhe 150 mm
Gewicht	63 kg
Artikelnummer	1041.4401
UVP in €	2.660,00



Drehheizung: Kann zur Reinigung gekippt werden.



Kippheizung: Kann nach oben hochgeklappt werden.



Modell	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Drehheizung, manuelle Bedienung
Ausführung	1 x 10 l	2 x 10 l	1 x 15 l	2 x 15 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 9,0 kW	EL 400 V / 18,0 kW	EL 400 V / 12,0 kW	EL 400 V / 24,0 kW
Artikelnummer	1041.4404	1041.4407	1041.4406	1041.4409
UVP in €	2.867,00	4.396,00	3.235,00	5.499,00

Modell	Elektro-Fritteuse Kippheizung, manuelle Bedienung	Elektro-Fritteuse Kippheizung, manuelle Bedienung	Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Artikelnummer	1041.4415	1041.4405	Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	388,00
UVP in €	3.155,00	4.674,00	Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	438,00
			Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	488,00
			Korb 1/2, für 15 l Becken	1040.9322	105,00
			Fettauffangbehälter, für 10 l und 15 l Modelle	1040.9323	254,00
			Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
			Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Elektro-Fritteuse Kippheizung, elektronische Steuerung	Elektro-Fritteuse Kippheizung, elektronische Steuerung
Artikelnummer	1041.4412	1041.4408
UVP in €	3.698,00	5.140,00

SWS
 PLANBAR

Elektro-Nudelkocher
 1x 28 l

Gas-Nudelkocher
 2x 28 l

ACHTUNG: Die Verwendung von herstellerfremden Nudelkörben kann zu einer Beschädigungen des Gerätes führen. Es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Nudelkörbe, 2 x 1/3, B x T x H 300 x 135 x 180 mm	1040.9328	356,00
Nudelkorb, 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 270 x 150 x 180 mm	1040.9329	176,00
Nudelkörbe, 2 x 1/6, B x T x H 104 x 140 x 180 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330	321,00
Nudelkörbe, Kit bestehend aus 3 Körben, B x T x H 85 x 150 x 180 mm, mit Einhängerahmen	1040.9331	375,00
Nudelkorb, 2/3, B x T x H: 280 x 310 x 180 mm	1040.9332	211,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1040.9334	98,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 28 l	1 x 42 l	2 x 28 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 10,5 kW / ⚡ 230 V / 0,1 kW	⚡ 14,0 kW / ⚡ 230 V / 0,1 kW	⚡ 21,0 kW / ⚡ 230 V / 0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1042.6401	1042.6402	1042.6403
UVP in €	3.785,00	4.260,00	6.058,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher
Ausführung	1 x 28 l	1 x 42 l	2 x 28 l
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 400 V / 5,7 kW	⚡ 400 V / 9,0 kW	⚡ 400 V / 11,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	69 kg	99 kg	124 kg
Artikelnummer	1041.6401	1041.6402	1041.6403
UVP in €	3.829,00	4.418,00	5.943,00

Gas- und Elektro-Nudelkocher

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Oberplatte mit Überlaufrinne und großer Schaumzone
- ◆ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316
- ◆ Beckenmaß 28 l: 305 x 340 x 285 mm
- ◆ Beckenmaß 42 l: 510 x 305 x 285 mm
- ◆ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Integrierter Wassereinlauf
- ◆ Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- ◆ Inklusive Trockenschutz

Gas-Nudelkocher:

- ◆ Beheizung durch Stahlbrenner mit stabiler Flamme und elektrischer Zündung, ein elektrischer Anschluss ist notwendig
- ◆ Temperaturregelung über Energieregler
- ◆ Wasserablass über Hahn im Unterschrank
- ◆ Mit geschlossenem Unterbau
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Elektro-Nudelkocher:

- ◆ Kippbare, gekapselte Heizwiderstände im Beckeninneren
- ◆ Lieferung ohne Körbe und Deckel
- ◆ Kit von Nudelkörben bestehend aus 3 Körben mit Einhängerahmen

Zu jedem Nudelkocher finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de Belegungspläne, die Ihnen alle Kombinationsmöglichkeiten für passende Nudelkörbe aufzeigen.



SWS
PLANBAR

Bain-Marie, Neutralelement

Elektro-Bain-Marie

- ◆ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ◆ Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf
- ◆ Max. Behältertiefe 15 cm
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Gekapselte Heizelemente unter dem Becken
- ◆ Temperaturregelung +30 °C bis +90 °C
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Integrierter Wasserzu- und ablauf
- ◆ Serienausstattung: offener Unterbau

Neutralelement

- ◆ Edelstahl, offener Unterbau
- ◆ Mit und ohne Schublade

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!

Bain-Maries auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!



Bain-Marie, GN 1/1



Neutralelement

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	339,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	595,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	791,00
Zwischensteg C, B x T x H 325 x 24 x 16 mm	1040.9335	69,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite, inkl. 1 Tür	1040.9338	957,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite, inkl. 2 Türen	1040.9339	1.317,00
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00
Schubladen Kit, 2 Schubladen, 400 mm Breite	1040.9409	698,00

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	230 V / 1,8 kW	400 V / 5,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Becken	1x GN 1/1 h= 150 mm	1x GN 2/1 h= 150 mm
Gewicht	39 kg	75 kg
Zubehör	Zwischensteg A	Zwischensteg A + B
Artikelnummer	1041.5401	1041.5404
UVP in €	2.469,00	3.195,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	200 x 730 x 900 mm	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Gewicht	20 kg	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9476	1040.9478	1040.9484	1040.9488
UVP in €	964,00	1.150,00	1.337,00	1.529,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Gewicht	25 kg	28 kg	30 kg
Artikelnummer	1040.9481	1040.9486	1040.9491
UVP in €	1.348,00	1.537,00	1.732,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Kochkessel 50 l

Elektro-Kochkessel 80 l

Gas- und Elektro-Kochkessel

Kochkessel aus Edelstahl

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Doppelwandiger Kessel
- ◆ Mit starken Dämmplatten wärmeisolierter Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 1 1/2" Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inkl. Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ◆ Trockengehschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inkl. Warnleuchte bei Wassermangel

Gasversion

- ◆ Elektrische Zündvorrichtung
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	50 l	80 l	50 l	80 l
Außenmaße B x T x H	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW	17,0 kW	400 V / 9,6 kW	400 V / 16,8 kW
Becken	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)	50 l (Ø 400 x 415 mm)	80 l (Ø 500 x 425 mm)
Gewicht	60 kg	90 kg	60 kg	90 kg
Artikelnummer	1042.8403	1042.8404	1041.8401	1041.8402
UVP in €	7.548,00	8.748,00	7.874,00	8.684,00

Unterbau

Allgemein

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ 3-seitig geschlossen
- ◆ Vorbereitet für die Aufnahme von Auflichtgeräten
- ◆ Fußhöhe einstellbar


Breite 400mm

Breite 800mm

Modell	Unterbau	Unterbau	Unterbau
Ausführung	3-seitig geschlossen	3-seitig geschlossen	3-seitig geschlossen
Außenmaße B x T x H	400 x 665 x 620 mm	600 x 665 x 620 mm	800 x 665 x 620 mm
Gewicht	25 kg	35 kg	35 kg
Artikelnummer	1040.1419	1040.1422	1040.1421
UVP in €	633,00	760,00	845,00



Multibräter



Elektro-Multibräter aus Edelstahl

- ♦ Rechteckiges Edelstahlbecken
- ♦ Edelstahlboden, hochglanzpoliert
- ♦ Temperatur +50 °C bis +300 °C
- ♦ inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ♦ GN-Auffangbehälter im Unterbau, der über den im Becken befindlichen Ablauf direkt befüllt werden kann
- ♦ GN-Behälter auszieh- und entnehmbar
- ♦ Frontseitige Betriebsanzeigenleuchte



Multibräter, 1 Heizzone

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Elektro-Multibräter	Elektro-Multibräter
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 730 x 900 mm	600 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 4,0 kW	400 V / 8,1 kW
Becken	8,5 l (320 x 480 x 90 mm)	13,8 l (520 x 480 x 90 mm)
Gewicht	51 kg	65 kg
Artikelnummer	1041.7401	1041.7402
UVP in €	3.781,00	4.888,00

Kippbratpfanne



Gas- und Elektro-Kippbratpfanne aus Edelstahl

- ♦ Rechteckiges Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken mit manuellem Kippsystem
- ♦ Tiegelboden aus 12 mm dickem Duplexboden aus Edelstahl
- ♦ Federentlasteter, doppelwandiger Deckel
- ♦ Temperaturregelung +100 °C bis +280 °C
- ♦ Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- ♦ Festintegrierter Wasserzulauf frontseitig
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 750 mm
- ♦ Beheizung Elektro-Kipper: durch gekapselte Widerstände unter dem Tiegel
- ♦ Beheizung Gas-Kipper: durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienschalter
- ♦ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ♦ **Korpshöhe 720 mm**
- ♦ **Höhe der Füße 180 mm**



Elektro-Kippbratpfanne

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1040.9340	137,00
Abschlussprofil links	1040.9341	137,00

Modell	Gas-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	Manuelle Kippung	Manuelle Kippung
Außenmaße B x T x H	800 x 730 x 900 mm	800 x 730 x 900 mm
Anschlusswert	14,0 kW	400 V / 9,9 kW
Becken	60 l	60 l
Gewicht	117 kg	120 kg
Artikelnummer	1042.7402	1041.7404
UVP in €	6.588,00	6.788,00



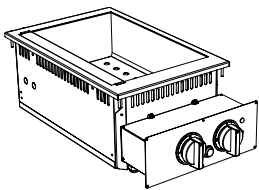
**Jetzt Drop-in Flyer
downloaden!**

ESSENCE 700 – DROP-IN MODULE

Alle Geräte auf einen Blick

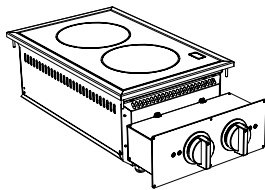


Hier finden Sie alle Geräte und Breiten auf einen Blick. Kombinieren Sie ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen. Der Einbau muss entsprechend der Bedienungsanleitung (www.kbs-gastrotechnik.de) durchgeführt werden. Für alle Fragen sprechen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Außen- und Innendienst an. Wir sind gerne für Sie da!



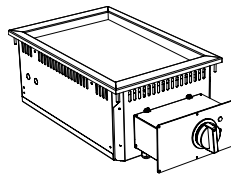
Bain-Marie

Artikelnummer	1041.5406
UVP in €	1.956,00



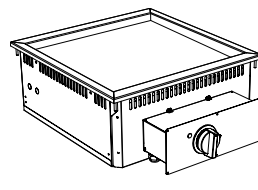
Induktionsherd

Artikelnummer	1042.1503
UVP in €	9.438,00



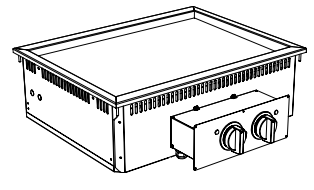
**Elektro-Grillplatte 400 mm
glatt verchromt**

Artikelnummer	1041.2502
UVP in €	2.540,00



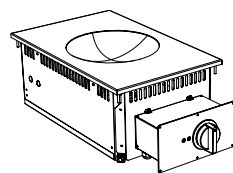
**Elektro-Grillplatte 600 mm
glatt verchromt**

Artikelnummer	1041.2505
UVP in €	2.848,00



**Elektro-Grillplatte 800 mm
glatt verchromt**

Artikelnummer	1041.2508
UVP in €	3.761,00



Induktionswok

Artikelnummer	1041.1430
UVP in €	5.686,00

**Elektro-Grillplatte 400 mm
gerillt verchromt**

Artikelnummer	1041.2503
UVP in €	2.453,00

**Elektro-Grillplatte 600 mm
gerillt verchromt**

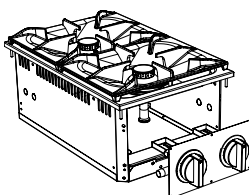
Artikelnummer	1041.2506
UVP in €	2.988,00

**Elektro-Grillplatte 800 mm
gerillt verchromt**

Artikelnummer	1041.2509
UVP in €	3.816,00

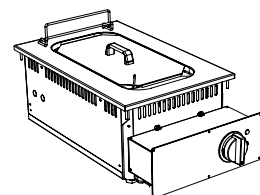
**Elektro-Grillplatte 800 mm
Grillplatte 1/3 gerillt
+ 2/3 glatt, verchromt**

Artikelnummer	1041.2510
UVP in €	3.688,00



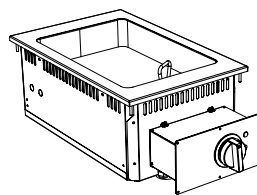
2 Flammen Gasher

Artikelnummer	1042.1501
UVP in €	1.807,00



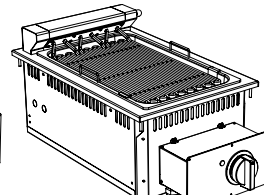
Elektro-Fritteuse, 10 Liter

Artikelnummer	1041.4410
UVP in €	2.422,00



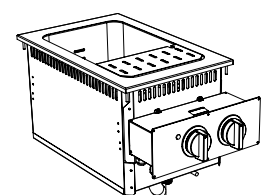
Multibräter, 8,5 Liter

Artikelnummer	1041.7410
UVP in €	3.213,00



Elektro-Grill, 400 mm Breite

Artikelnummer	1041.2511
UVP in €	3.079,00



Elektro-Nudelkocher, 28 Liter

Artikelnummer	1041.6406
UVP in €	3.704,00

4 Flammen Gasher

Artikelnummer	1042.1502
UVP in €	2.753,00

Elektro-Fritteuse, 15 Liter

Artikelnummer	1041.4411
UVP in €	3.004,00

Multibräter, 13,8 Liter

Artikelnummer	1041.7411
UVP in €	4.048,00

Elektro-Grill, 800 mm Breite

Artikelnummer	1041.2512
UVP in €	4.854,00

Elektro-Nudelkocher, 42 Liter

Artikelnummer	1041.6407
UVP in €	4.167,00



Induktionsherd

NEU

Induktionsherd mit Schott Ceran

- ◆ Digitale Anzeige
- ◆ Material: Edelstahl, Schott Ceran
- ◆ Touch- und Drehknopfsteuerung
- ◆ 60°C - 240°C (Temperatur), Leistungsstufen 1-10 (Power), Einstellung erscheint auf der digitalen Anzeige
- ◆ Leistungsstarke 5 kW-Induktionsspulen
- ◆ Topferkennung
- ◆ Überhitzungsschutz
- ◆ Größe Kochstellen Ø 260 mm
- ◆ Unterbau mit Flügeltür/en
- ◆ Füße höhenverstellbar
- ◆ Lieferung inklusive: 4 Füße
- ◆ Minimaler Topfdurchmesser 160 mm, max. Topfdurchmesser 260 mm



Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW

Aufgrund der besonderen Funktionsweise des Induktionskochfeldes eignet sich nur Kochgeschirr mit einem magnetischen Boden.



Induktionsherd 2 Kochzonen



Induktionsherd 4 Kochzonen

Modell	Induktionsherd	Induktionsherd	Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	2 Kochzonen
Außenmaße B x T x H	400 x 700 x 870 mm	800 x 700 x 870 mm	400 x 700 x 320 mm
Anschlusswert	400 V / 2 x 5 kW	400 V / 4 x 5 kW	400 V / 2x 5 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	44,5 kg	75 kg	26,5 kg
Artikelnummer	1073.1003	1073.1004	1071.1001
UVP in €	1.798,00	3.163,00	1.438,00



ESSENCE 900

**2,0 mm hochwertiger Edelstahl
+ fugenlose Verbindungen**

DAS MODULARE KÜCHENSYSTEM

Die Geräte der Serie „Essence 900“ zeichnen sich durch eine hohe Qualität in Material und Verarbeitung aus. Die Oberfläche ist aus 2,0 mm dickem hochwertigem Edelstahl. Die Verschraubungen sind so konzipiert, dass auf zusätzliche Verbindungsstege verzichtet werden kann. Vom 2-Flammen Gasherd bis hin zum Kochkessel und zur Kippbratpfanne lässt die Essence 900 keine Wünsche und Anforderungen an eine professionelle Küche offen.

Die Vielzahl der Einzelgeräte sorgt für die optimale Raumnutzung in Ihrer Küche. Diese lässt sich so ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen planen. Die Module sind in den Breiten 400 mm, 600 mm, 800 mm und 1200 mm erhältlich. Die ergonomischen Knebel sorgen für eine einfache Handhabung durch das Küchenpersonal.

Durch die enorme Reinigungsfreundlichkeit sparen Sie Zeit und Kosten bei der Reinigung, ohne die Anforderungen an Hygiene in Frage zu stellen.

Die Gasherde der Essence 900 wurden ebenfalls mit Effizienzbrennern der neuesten Bauart ausgestattet, die mit innovativer Brenntechnologie eine optimale Wärmeentwicklung garantieren.

Geräte aus der Serie „Essence 900“ bestechen durch zeitloses Design und werden individuell für Sie gefertigt. Bitte beachten Sie dadurch Lieferzeiten von 3 bis 6 Wochen ab Auftragserteilung.





Gasherde mit offenem Unterbau

SWS PLANBAR NEU

Allgemein

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- ◆ Geräte mit offenem Unterbau auch als Aufschubvariante erhältlich!



Gasherde, 4 Flammen



Gasherde, 2 Flammen



Innovative Brennertechnik

Flamme passt sich automatisch den Topfgrößen an, dadurch optimale Wärmeübertragung, reduzierte Abwärme und Energieeinsparung.

6
Thermik

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	240,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	157,00
Brennerrost für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	209,00
Brennerrost für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	203,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	2 Flammen	2 Flammen	4 Flammen	4 Flammen	6 Flammen	8 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	15,0 kW	18,0 kW	27,0 kW	36,0 kW	42,0 kW	54,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau	offener Unterbau
Brenner	1 x 9,0 kW, 1 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	4 x 9,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 6 x 6,0 kW
Gewicht	68 kg	68 kg	110 kg	110 kg	150 kg	190 kg
Artikelnummer	1052.1401	1052.1431	1052.1403	1052.1433	1052.1405	1052.1407
UVP in €	2.365,00	2.710,00	3.566,00	4.244,00	4.925,00	6.745,00

SWS
 PLANBAR

**Gasherde, 4 Flammen
mit Gasofen**

Gasherde mit Ofen

Gasherde aus Edelstahl

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Inklusive säure-, laugen- und feuerbeständiger emaillierter Roste aus Gusseisen
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, inklusive 1 verchromter Rost GN 2/1 pro Ofen
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Rost für Jumbo-Ofen, verchromt, B x T 930 x 620 mm	1040.9313	162,00
Backblech für Jumbo-Ofen, Edelstahl, B x T x H 930 x 620 x 160 mm	1040.9315	148,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	4 Flammen, mit Gasofen	4 Flammen, mit Elektro-Ofen	6 Flammen, mit Gasofen
Außenmaße B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 35,0 kW	⚡ 27,0 kW / 🔌 400 V / 6,0 kW	⚡ 50,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Gas-Ofen, 8,0 kW	Elektro-Ofen, 6,0 kW	Gas-Ofen, 8,0 kW, mit Schrankfach
Innenmaß Ofen	575 x 700 x 300 mm	575 x 700 x 300 mm	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	+ 50 °C bis + 300 °C	+ 50 °C bis + 300 °C	+50 bis +300 °C
Brenner	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	1 x 9,0 kW, 3 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW
Gewicht	160 kg	160 kg	210 kg
Artikelnummer	1052.1408	1053.1401	1052.1409
UVP in €	5.109,00	5.792,00	6.732,00

Modell	Gasherde	Gasherde	Gasherde
Ausführung	6 Flammen, mit Elektro-Ofen	6 Flammen, mit Gas-Jumbo-Ofen	8 Flammen, mit 2 Gasöfen
Außenmaße B x T x H	1200 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	⚡ 42,0 kW / 🔌 400 V / 6,0 kW	⚡ 54,0 kW	⚡ 70,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	Elektro-Ofen, 6,0 kW, mit Schrankfach	Gas-Jumbo-Ofen, 12,0 kW	2 Gas-Öfen, je 8,0 kW
Innenmaß Ofen	575 x 700 x 300 mm	935 x 640 x 400 mm	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	+ 50 °C bis + 300 °C	+ 50 °C bis + 300 °C	+50 bis +300 °C
Brenner	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 4 x 6,0 kW	2 x 9,0 kW, 6 x 6,0 kW
Gewicht	210 kg	210 kg	300 kg
Artikelnummer	1053.1402	1052.1410	1052.1411
UVP in €	7.498,00	7.446,00	9.570,00



Gas-Glühplattenherd mit Ofen und offenem Unterbau

SWS
PLANBAR

Gas-Glühplattenherd aus Edelstahl

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Extrastarke Gusseisen-Glühplatte mit Rippenkonstruktion für optimale Wärmeverteilung mit 14 kW-Zweikreis-Starkbrenner
- ◆ Plattentemperatur bis +500 °C in der Plattenmitte und bis zu +200 °C an den Rändern
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- ◆ Stufenlos regelbare Brennerleistung von 1,6 kW bis 6,0 kW bzw. 2,5 kW bis 9,0 kW bei kombinierter Version mit Gas-Kochflächen
- ◆ Brenner mit Pilot-Sparzündbrennern (170 W) ausgestattet
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 70 x 30 cm, inklusive 1 verchromter Rost GN 2/1 pro Ofen, Temperaturbereich von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!



Gas-Glühplattenherd
1 Glühplatte, mit Gasofen

Gas-Glühplattenherd
1 Glühplatte, offener Unterbau

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Brennerrost, Edelstahl	1050.9328	241,00
Brennerrost, Gusseisen	1050.9329	157,00
Brennerplatte für Einzelrost, glatt, Gusseisen	1050.9330	209,00
Brennerplatte für Einzelrost, gerillt, Gusseisen	1050.9331	203,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gas-Glühplattenherd	Gas-Glühplattenherd	Gas-Glühplattenherd
Ausführung	1 Glühplatte	1 Glühplatte, mit Gasofen	4 Flammen, 1 Glühplatte, mit 2 Gasöfen
Außenmaße B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1600 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	14,0 kW	22,0 kW	60,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	Gas-Ofen, 8,0 kW	2 Gas-Öfen, je 8,0 kW
Innenmaß Ofen	–	575 x 700 x 300 mm	je 575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	–	+ 50 °C bis + 300 °C	von +50 °C bis +300 °C
Brenner	Glühplatte 14,0 kW	Glühplatte 14,0 kW	Glühplatte 14,0 kW, 2 x 9,0 kW, 2 x 6,0 kW
Gewicht	125 kg	170 kg	300 kg
Artikelnummer	1052.1412	1052.1416	1052.1420
UVP in €	3.796,00	5.545,00	10.752,00



Elektroherd mit Ofen oder offenem Unterbau



**Elektroherd, 4 Platten
mit Elektro-Ofen**



**Elektroherd, 2 Platten
offener Unterbau**






**Elektroherd, 4 Platten
offener Unterbau**

Elektroherd aus Edelstahl

- ◆ Kochflächen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Tiefgezogene, reinigungsfreundliche Kochmulde mit abgerundeten Ecken
- ◆ Quadratische Kochplatten 300 x 300 mm
- ◆ Vorbereitet für Kopfverbindungssystem
- ◆ 7-stufige Temperaturregelung
- ◆ Betriebsanzeigenleuchte
- ◆ Sicherheitsthermostat mit automatischer Resetfunktion: automatische Leistungsreduzierung, wenn kein Kochgeschirr auf der Kochfläche steht
- ◆ Öfen im GN 2/1 Maß, Innenmaß: 57,5 x 70 x 30 cm, Temperaturbereich von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen
- ◆ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Elektroherd	Elektroherd	Elektroherd
Ausführung	2 Platten, offener Unterbau	4 Platten, offener Unterbau	4 Platten, mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	 400 V / 8,0 kW	 400 V / 16,0 kW	 400 V / 22,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Innenmaß Ofen	–	–	575 x 700 x 300 mm
Ofentemperatur	–	–	von +50 °C bis +300 °C
Kochplatten	2 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW
Gewicht	35 kg	70 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.1401	1051.1406	1051.1407
UVP in €	2.973,00	4.827,00	6.671,00



Glaskeramikerde

Glaskeramikerde mit und ohne Ofen

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Separate Heizzonen, 280 x 280 mm, mit je 4,0 kW
- ♦ Mit der Kochmulde dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld, 6 mm dick
- ♦ Max. Temperatur: +400 °C
- ♦ Kurze Aufheizzeit: max. 3 min
- ♦ Kennzeichnung der Heizzonen
- ♦ Kontrollleuchten zur Restwärmeanzeige und zur Überprüfung der korrekten Gerätefunktion
- ♦ Öfen im GN 2/1 Maß
Innenmaß: 575 x 700 x 300 mm
- ♦ Temperatur Ofen von +50 °C bis +300 °C
- ♦ Garraum aus Edelstahl, Ofensohle schwarz emailliert
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ Geräte auf höhenverstellbaren Edelstahlfüßen, optional auf Rollen



Induktionswok,
1 Wokkochfläche



Glaskeramikerde,
2 Kochzonen

Induktionsherde und Induktionswok

Mit offenem Unterbau

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ 2 oder 4 separate Heizzonen, Ø 280 mm, mit je 5,0 kW
- ♦ Wokinduktionskochfläche mit Cuvette für Wokpfannen
- ♦ Mit 10-Stufen-Schalter
- ♦ Mit der Kochmulde dicht versiegelte Glaskeramikoberfläche, 6 mm dick
- ♦ Mehrpunktinduktion
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten
- ♦ Alle Kochflächen auch als Auf Tischvariante erhältlich



Induktionsherde,
4 Kochzonen

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr ist erforderlich!
Sprechen Sie uns an.

Modell	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde	Glaskeramikerde
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	4 Kochzonen, mit Elektro-Ofen
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 8,0 kW	400 V / 16,0 kW	400 V / 22,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Ofen	offener Unterbau	offener Unterbau	Elektro-Ofen, 6,0 kW
Heizzonen	2 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW	4 x 4,0 kW
Plattenmaß	–	750 x 700 mm	750 x 700 mm
Gewicht	60 kg	110 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.1414	1051.1416	1051.1418
UVP in €	3.577,00	5.600,00	7.522,00

Modell	Induktionsherde	Induktionsherde	Induktionswok
Ausführung	2 Kochzonen	4 Kochzonen	1 Wokkochfläche
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 10,0 kW	400 V / 20,0 kW	400 V / 5,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl, offener Unterbau	Edelstahl, offener Unterbau	Edelstahl, offener Unterbau
Kochzonen	2 x 5,0 kW	4 x 5,0 kW	1 x 5,0 kW (Induktionswok, Ø 30 cm)
Gewicht	65 kg	105 kg	65 kg
Artikelnummer	1051.1419	1051.1421	1051.1424
UVP in €	10.950,00	17.456,00	6.629,00

Gas- und Elektro-Vaporgrill

Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem
- ◆ Heizelemente durch Diffusor geschützt
- ◆ Serienausstattung: Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm

Gas-Vaporgrill:

- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit im Lieferumfang enthalten
- ◆ Mit gusseisernem Drehgrillrost (1 Seite für Fleisch, 1 Seite für Fisch)
- ◆ Inklusive Wasserschublade für ein schonendes Garen und das Auffangen von Fett

Elektro-Vaporgrill:

- ◆ Mit herausnehmbarer Wasser- bzw. Fettaufangwanne
- ◆ Mit gusseisernem Grillrost, nach oben schwenk- und arretierbar



Elektro-Vaporgrill, 1 Heizzone



Gas-Vaporgrill, 1 Heizzone



Elektro-Vaporgrill, 2 Heizzone

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gas-Vaporgrill	Gas-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill	Elektro-Vaporgrill
Ausführung	1 Heizzone	2 Heizzonen	1 Heizzone	2 Heizzonen
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Grillflächenmaß B x T	315 x 627 mm	710 x 627 mm	270 x 640 mm	545 x 640 mm
Anschlusswert	11,0 kW	22,0 kW	400 V / 5,41 kW	400 V / 10,83 kW
Serienausstattung	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost	Wasserbecken, Fleisch-/Fischrost
Gewicht	90 kg	110 kg	90 kg	110 kg
Artikelnummer	1052.2327	1052.2328	1051.2327	1051.2328
UVP in €	3.673,00	5.424,00	3.978,00	6.098,00



Gas- und Elektro-Nudelkocher



Allgemein

- Tiefgezogene Oberplatte mit Überlaufrinne und großer Schaumzone
- Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316
- Beckenmaß pro 42 l Becken: 305 x 510 x 285 mm
- Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- Integrierter Wassereinfluss
- Aktivierung mittels Wahlschalter auf der Bedienblende
- Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- Inklusive Trockengehschutz

Gasgeräte

- Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme und elektrischer Zündung (230 V/0,1 kW)
- Temperaturregelung über Energieregler
- Wasserablass über Hahn im Unterschrank
- Mit geschlossenem Unterbau
- Geräte werkseitig auf Erdgas eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten

Elektrogeräte

- Kippbare gekapselte Heizwiderstände im Beckeninneren
- Lieferung ohne Körbe und Deckel
- Kit von Nudelkörben bestehend aus 3 Körben mit Einhängerahmen



Elektro-Nudelkocher

Zu jedem Nudelkocher finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de Belegungspläne, die Ihnen alle Kombinationsmöglichkeiten für passende Nudelkörbe aufzeigen.

ACHTUNG: Die Verwendung von herstellerfremden Nudelkörben kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen. Es werden deshalb die optional erhältlichen Körbe empfohlen.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Nudelkörbe, 2 x 1/3, B x T x H 135 x 300 x 180 mm	1040.9328	356,00
Nudelkorb, 1/3, seitliche Griffe, B x T x H 270 x 150 x 180 mm	1040.9329	176,00
Nudelkörbe, 3 Körbe je 85 x 150 x 180 mm inkl. Gestell und Rahmen	1040.9331	375,00
Nudelkörbe, 2 x 1/6, B x T x H 140 x 104 x 180 mm, mit Einhängerahmen	1040.9330	321,00
Nudelkorb, 2/3, B x T x H 280 x 310 x 180 mm	1040.9332	211,00
Nudelkorb, 1/2, B x T x H 270 x 230 x 180 mm	1040.9333	199,00
Deckel für Becken, Nudelkocher	1050.9336	99,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher	Gas-Nudelkocher
Ausführung	1 x 42 l	1 x 42 l	2 x 42 l
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	gas 14,0 kW el 230 V/0,1 kW	gas 14,0 kW el 230 V/0,1 kW	gas 28,0 kW el 230 V/0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	90 kg	110 kg	130 kg
Artikelnummer	1052.6401	1052.6402	1052.6403
UVP in €	4.250,00	4.750,00	6.930,00

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher	autom. Hebe-/Senkmodul
Ausführung	1 x 42 l	1 x 42 l	2 x 42 l	für 3 x 1/3 oder 3 x 1/6
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	150 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	el 400 V/8,5 kW	el 400 V/9,0 kW	el 400 V/17,0 kW	el 230 V/0,1 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	90 kg	110 kg	130 kg	41 kg
Artikelnummer	1051.6401	1051.6402	1051.6403	1050.9401
UVP in €	4.133,00	4.819,00	6.881,00	4.598,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Grillplatte gerillt

Gas-Grillplatte

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	157,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	170,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	254,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	318,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	388,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	339,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	165,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Gas-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert
- ♦ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ♦ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettaufangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- ♦ Stahlbrenner mit je 2 Verzweigungen und 4-Flammenreihen pro Heizzone
- ♦ Mit Zündflamme und Thermoelement
- ♦ Temperatur regelbar über Gassicherheitsventil mit Klein- und Großposition
- ♦ Steuerung mittels Regelthermostat, regelbare Temperatur zwischen +110 °C und +280 °C, inkl. Sicherheitsthermostat
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ Zündung mittels Piezozünder
- ♦ Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Grillplatten in gerader Ausführung für das Braten von Schnitzeln auf Wunsch erhältlich!

Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!

Modell	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert	G-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	10,5 kW	14,0 kW	21,0 kW	31,5 kW
Grillfläche	345 x 700 mm	545 x 700 mm	745 x 700 mm	1145 x 700 mm
Temperaturbereich	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C
Gewicht	85 kg	105 kg	130 kg	180 kg
Artikelnummer	1052.2440	1052.2442	1052.2444	1052.2446
UVP in €	3.337,00	4.389,00	4.755,00	6.866,00

Modell	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	G-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1052.2441	1052.2443	1052.2445	1052.2447
UVP in €	3.550,00	4.428,00	4.887,00	6.998,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt	G-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1052.2403	1052.2411	1052.2419	1052.2430
UVP in €	3.671,00	4.463,00	5.323,00	7.625,00

Modell	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt	G-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1052.2406	1052.2410	1052.2423	1052.2427
UVP in €	3.791,00	4.732,00	5.447,00	7.768,00



Elektro-Grillplatte mit offenem Unterbau

Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert

- ♦ Gerät aus Edelstahl AISI 304
- ♦ Geneigte Grillfläche in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- ♦ Grillfläche hartverchromt oder verchromt satiniert
- ♦ Grillfläche 4 cm tief abgesenkt und dicht verschweißt
- ♦ 6,5 cm Kaltzone an der Plattenvorderseite mit rundem Fettablass Ø 4 cm, darunter liegende Fettauffangschale: Fassungsvermögen 1,5 l; 2,5 l
- ♦ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ♦ Gekapselte Incoloy-Heizelemente
- ♦ Betriebsanzeigenleuchte
- ♦ Temperatur regelbar zw. +110 °C und +280 °C
- ♦ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ♦ Türen NICHT im Lieferumfang enthalten

Grillplatten in gerader Ausführung für das Braten von Schnitzeln auf Wunsch erhältlich!

Türen NICHT im Lieferumfang enthalten!

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!



Elektro-Grillplatte



Elektro-Grillplatte

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufstopfen für Grillplatten, aus Kunststoff, weiß	1040.9306	170,00
Spritzschutz für Grillplatten 400 mm Breite	1040.9307	170,00
Spritzschutz für Grillplatten 600 mm Breite	1040.9308	254,00
Spritzschutz für Grillplatten 800 mm Breite	1040.9309	318,00
Spritzschutz für Grillplatten 1200 mm Breite	1040.9312	388,00
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	339,00
Schaber für Grillplatten	1040.9305	165,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Satiniertes (gebürstetes) Chrom

eignet sich sehr gut zum Grillen von dickerem Fleisch, wie zum Beispiel Steak.

Poliertes Chrom – hartverchromt –

ist für empfindlicheres Grillgut wie Fisch, dünnem hellein Fleisch sowie Gemüse geeignet.

Modell	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert	E-Grillplatte verchr. satiniert
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	400 V / 7,5 kW	400 V / 10,5 kW	400 V / 15,0 kW	400 V / 22,5 kW
Grillfläche	345 x 700 mm	545 x 700 mm	745 x 700 mm	1145 x 700 mm
Temperaturbereich	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C	von +110 °C bis +280 °C
Gewicht	75 kg	100 kg	133 kg	183 kg
Artikelnummer	1051.2454	1051.2452	1051.2450	1051.2456
UVP in €	3.337,00	4.397,00	4.971,00	6.694,00

Modell	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.	E-Grillplatte, gerillt, verchr. sat.
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1051.2451	1051.2453	1051.2455	1051.2457
UVP in €	3.530,00	4.868,00	5.655,00	7.698,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt	E-Grillplatte hartverchromt
Ausführung	1 Heizzone, glatt	1 Heizzone, glatt	2 Heizzonen, glatt	3 Heizzonen, glatt
Artikelnummer	1051.2403	1051.2411	1051.2419	1051.2430
UVP in €	3.573,00	4.798,00	5.471,00	7.824,00

Modell	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt	E-Grillplatte hartverchromt, gerillt
Ausführung	1 Heizzone, gerillt	1 Heizzone, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	2 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt	3 Heizzonen, 1/3 gerillt + 2/3 glatt
Artikelnummer	1051.2407	1051.2412	1051.2418	1051.2424
UVP in €	3.775,00	4.889,00	5.734,00	8.107,00

SWS
 PLANBAR

Gas-Fritteuse, 1 x 15 l

Gas-Fritteuse, 2 x 23 l

Gas-Fritteuse

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Gasheizsystem außenliegend, Piezozündung
- ◆ Unten liegender Öl Ablauf in den Unterbau führend
- ◆ Fettauffangbehälter als Zubehör auf Anfrage
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Geräte werkseitig auf Erdgas eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten
- ◆ Serienausstattung: Sicherheitsthermostat, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken
- ◆ Bei 23 l Becken: 2 Körbe, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Kaminverlängerung für Fritteusen – 400 mm	1040.9324	388,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 600 mm	1040.9325	438,00
Kaminverlängerung für Fritteusen – 800 mm	1040.9326	488,00
Korb 1/2, für 15 l Becken, B x T x H 110 x 360 x 120 mm	1040.9322	105,00
Korb für 22/23 l Becken, B x T x H 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	158,00
Fetttauffangbehälter für alle Modelle	1050.9334	253,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell
Ausführung
Außenmaße B x T x H
Anschlusswert
Außenmaterial
Temperatur
Gewicht
Artikelnummer
UVP in €

Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
1 x 15 l	1 x 23 l
400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
14,0 kW	21,0 kW
Edelstahl	Edelstahl
von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
60 kg	60 kg
1052.4402	1052.4403
4.038,00	4.598,00

Modell	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse	Gas-Fritteuse
Ausführung	2 x 10 l	2 x 15 l	2 x 23 l
Außenmaße B x T x H	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	20,0 kW	28,0 kW	42,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
Gewicht	80 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1052.4405	1052.4407	1052.4408
UVP in €	6.067,00	6.741,00	7.798,00



Elektro-Fritteuse, Frittenwanne

SWS
PLANBAR

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- ◆ Großzügige Schaumzone, große Kaltzone
- ◆ Elektroheizung im Becken innen liegend
- ◆ Unten liegender Ölablauf in den Unterbau führend
- ◆ Fettauffangbehälter als Zubehör auf Anfrage
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Serienausstattung: Sicherheitsthermostat, 1 Korb, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken
- ◆ Bei 22 l Becken: 2 Körbe, 1 Deckel, 1 Panadesieb pro Becken

Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung (ES)

- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Melting-Zyklus
- ◆ Selbstdiagnose
- ◆ Automatische Zündung

Elektro-Frittenwanne

- ◆ Obere Beheizung durch Infrarot-Heizelement, untere Beheizung durch Heizwiderstand



Frittenwanne



Elektro-Fritteuse, 2 x 22 l



Elektro-Fritteuse, 1 x 15 l



Drehheizung: Innenliegende Heizung kann zur Reinigung gekippt werden.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Korb 1/2, für 15 l Becken, B x T x H 110 x 360 x 120 mm	1040.9322	105,00
Korb für 22/23 l Becken, B x T x H 315 x 360 x 120 mm	1050.9333	158,00
Fetttauffangbehälter alle Modelle	1050.9334	253,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse (ES)	Frittenwanne
Ausführung	1 x 15 l	1 x 22 l	1 x 22 l, elektron. Steuerung	Wanne für GN 1/1 H=150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 12,0 kW	EL 400 V / 18,0 kW	EL 400 V / 18,0 kW	EL 230 V / 2,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	-
Gewicht	70 kg	70 kg	70 kg	75 kg
Artikelnummer	1051.4401	1051.4402	1051.4403	1051.4408
UVP in €	3.498,00	3.867,00	4.435,00	2.498,00

Modell	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse	Elektro-Fritteuse (ES)
Ausführung	2 x 10 l	2 x 15 l	2 x 22 l	2 x 22 l, elektron. Steuerung
Außenmaße B x T x H	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 18,0 kW	EL 400 V / 24,0 kW	EL 400 V / 36,0 kW	EL 400 V / 36,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Temperatur	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C	von +100 °C bis +185 °C
Gewicht	95 kg	120 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1051.4404	1051.4405	1051.4406	1051.4407
UVP in €	4.916,00	5.914,00	6.513,00	7.428,00

SWS
 PLANBAR

**Elektrokipper
 mit elektrischer Kippung**

Gas- / Elektro-Kippbratpfanne

Allgemein

- ◆ Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken
- ◆ 80 l-Version mit manueller Kippung auf Anfrage
- ◆ Tiegelboden aus 12 mm Duplex 304-Edelstahl
- ◆ Fest integrierter Wasserzulauf frontseitig durch Drucktaster
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Automatische Unterbrechung des Heizvorganges während des Kippens
- ◆ **Korpshöhe 720 mm, Höhe der FüÙe 180 mm**

Gasgeräte

- ◆ Beheizung durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, elektrische Zündung des Zündbrenners über Bedienknebel
- ◆ Gas-Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt

Elektrogeräte

- ◆ Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Tiegel

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gas-Kippbratpfanne	Gas-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	80 l, elektrische Kippung	120 l, elektrische Kippung	80 l, elektrische Kippung	120 l, elektrische Kippung
AußenmaÙe B x T x H	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	20,0 kW 230 V/0,3 kW	24,0 kW 230 V/0,3 kW	400 V/9 kW	400 V/13,5 kW
Temperaturregelung	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C	+100 °C bis +280 °C
Gewicht	125 kg	180 kg	130 kg	190 kg
Artikelnummer	1052.7404	1052.7406	1051.7405	1051.7407
UVP in €	9.635,00	11.685,00	9.963,00	12.104,00

SWS
 PLANBAR

Elektro-Kochkessel

Gas- und Elektro-Kochkessel

Allgemein

- ◆ Indirektes Heizsystem und doppelwandiger Kessel
- ◆ Kalt- oder Warmwassereinlauf über Magnetventil
- ◆ Fester Wassereinlasshahn auf der Oberplatte
- ◆ Abfluss über 2-Zoll-Sicherheitshahn
- ◆ Federentlasteter Deckel mit 90°-Öffnung
- ◆ Inklusive Sicherheits- und Druckausgleichsventil
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Trockenschutz verhindert, dass bei leerer Kesselinnenwand das Gerät geheizt wird, inklusive Warnleuchte bei Wassermangel

Gasgeräte

- ◆ Elektrische Zündvorrichtung 230 V/0,2 kW
- ◆ Gas-Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Gas-Kochkessel	Gas-Kochkessel	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l	100 l	150 l
AußenmaÙe B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	21,0 kW 230 V/0,2 kW	24,0 kW 230 V/0,2 kW	400 V/21,0 kW	400 V/21,0 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Becken	100 l (Ø 600 x 360 mm)	150 l (Ø 600 x 520 mm)	100 l (Ø 600 x 360 mm)	150 l (Ø 600 x 520 mm)
Gewicht	120 kg	120 kg	120 kg	120 kg
Artikelnummer	1052.8405	1052.8407	1051.8403	1051.8401
UVP in €	9.917,00	10.403,00	9.962,00	10.280,00



Bain-Marie

Elektro Bain-Maries

- ◆ Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Reinigungsfreundlich mit abgerundeten Kanten
- ◆ Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf
- ◆ Max. Behältertiefe 15 cm
- ◆ Offener Unterbau
- ◆ Gekapselte Heizelemente unter dem Becken
- ◆ Temperaturregelung +30 °C bis +90 °C
- ◆ Serienausstattung: offener Unterbau, automatische Wasserfüllung per Druckknopf
- ◆ Tiefe inklusive abgeschrägter Bedienblende 920 mm
- ◆ Inklusive Sicherheitsthermostat
- ◆ Integrierter Wasserzu- und ablauf



Bain-Marie, GN 1/1



Bain-Marie, GN 2/1

Neutralelement

Neutralelemente

- ◆ Edelstahl, offener Unterbau
- ◆ Mit und ohne Schublade

Türen nicht im Lieferumfang enthalten!

Alle Geräte auf dieser Seite auch als Auftischvariante erhältlich!
Schubladen für Unterschränke auf Anfrage erhältlich!



Neutralelement ohne Schublade

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Tür mit Griff für Unterschränke 400 und 800 mm	1040.9318	292,00
Tür mit Griff für Unterschränke 600 mm	1040.9319	339,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9336	595,00
Führungsschienen-Kit, GN 1/1, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9337	791,00
Zwischensteg GN 1/1	1040.9335	69,00
Heizregister, 0,75 kW, für Unterbauten 400 mm Breite	1040.9338	957,00
Heizregister, 1,5 kW, für Unterbauten 600 mm Breite	1040.9339	1.317,00
Abschlussprofil rechts	1050.9343	166,00
Abschlussprofil links	1050.9344	166,00

Modell	Bain-Marie	Bain-Marie
Ausführung	1 x GN 1/1 – Höhe 150 mm	1 x GN 2/1 – Höhe 150 mm
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	EL 230 V/1,8 kW	EL 400 V/5,4 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	55 kg	90 kg
Artikelnummer	1051.5401	1051.5404
UVP in €	2.870,00	3.569,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade	ohne Schublade
Außenmaße B x T x H	200 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Artikelnummer	1050.9402	1050.9404	1050.9410	1050.9416
UVP in €	1.178,00	1.290,00	1.534,00	1.688,00

Modell	Neutralelement	Neutralelement	Neutralelement
Ausführung	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1	Schublade GN 1/1
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	600 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Artikelnummer	1050.9407	1050.9413	1050.9419
UVP in €	1.511,00	1.771,00	1.950,00



Profi Elektro- und Gasfritteusen EVO – High Efficiency

Das Gerät ermöglicht nicht nur eine einfache und effektive Verwaltung der Gartemperatur, sondern auch HACCP-Alarme, das Einrichten von Reinigungszyklen, das Vorheizen und das Halten der Öltemperatur sowie das Einstellen mehrerer automatischer Garprogramme, die entweder vorgespeichert oder vom Benutzer selbst erstellt sind. Die spezielle Funktion Ölkontrolle ermöglicht es, den Zustand des Öls in Abhängigkeit von der Verwendungsdauer zu prüfen.

Allgemein

- ◆ Elektronische Steuerung
- ◆ Außenmaterial Edelstahl
- ◆ Temperaturbereich von 0 bis 185°C (± 1°C)
- ◆ 7-Zoll-Touchscreen-Display
- ◆ 30 individuell einstellbare Programme
- ◆ HACCP-Alarme
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Vorheizfunktion (Melting) und Warmhaltefunktion (Hold)
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Doppeltes Frittiersieb 23L (Gasversion) / 22L (Elektroversion)

Ölfiltersystem (gegen Mehrpreis)

- ◆ Automatisches 2-Stufen Ölfiltersystem
- ◆ Öl Be- und Entladesystem mit Auffangbehälter
- ◆ Oil-Care Funktion – Kontrolle des Ölzustands in Abhängigkeit von der Verwendungsdauer
- ◆ Anzeige der Öltemperatur
- ◆ Automatische Wannenwaschfunktion

Korbbliftsystem (gegen Mehrpreis)

- ◆ Zeitgesteuerte Korbhebefunktion

Gas-Version

- ◆ Mit 300 mm hohem Abzugskamin hinten
- ◆ Atmosphärischer Brenner mit automatischer Zündung und elektronischer Flammenregelung



Die folgenden Parameter können eingestellt werden:

- Temperatur:** Einstellung der Temperatur des Öls, in dem das Produkt frittiert werden soll.
- Zeit:** Erforderliche Zeit bis zum Abschluss des Frittierens.
- Schütteln:** Ein akustisches Signal weist Sie darauf hin, den Inhalt des Korbes zu schütteln.
- Halten:** Der Korb wird in einen kurzen Abstand zum Öl gebracht, um die Hitze zu nutzen und ihn warm zu halten.

Modell	EVO Gas-Fritteuse	EVO Gas-Fritteuse
Ausführung	Ölfilterung	Korbbliftsystem + Ölfilterung
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 1275 mm	400 x 900 x 1275 mm
Anschlusswert	25 kW	25 kW
Gewicht	92 kg	94 kg
Artikelnummer	1052.4412	1052.4413
UVP in €	11.658,00	14.414,00

Modell	EVO Elektro-Fritteuse	EVO Elektro-Fritteuse
Ausführung	Ölfilterung	Korbbliftsystem + Ölfilterung
Außenmaße B x T x H	400 x 900 x 900 mm	400 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	22 kW	22 kW
Gewicht	72 kg	74 kg
Artikelnummer	1051.4412	1051.4413
UVP in €	10.393,00	12.728,00



Elektro-Kippbratpfanne

Allgemein

- AISI 304
- Edelstahlbecken mit abgerundeten Ecken
- Manuelle Kippung
- Tiegelboden aus 12 mm Duplex Edelstahl AISI 316
- Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände unter dem Tiegel
- Automatische Abschaltung beim Kippen



80 Liter



120 Liter

Modell	Elektro-Kippbratpfanne	Elektro-Kippbratpfanne
Ausführung	80 l	120 l
B x T x H	800 x 900 x 900 mm	1200 x 900 x 900
Anschlusswert	el. 400 V / 15 kW	el. 400 V / 18 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 300 °C	+50°C bis + 300°C
Gewicht	162 kg	230 kg
Artikelnummer	1051.7420	1051.7421
UVP in €	5.950,00	7.831,00

Elektro-Kochkessel

Allgemein

- Indirektes Heizsystem mit gleichmäßiger Hitzeverteilung
- Doppelwandiger Kessel in AISI 316
- G1/2 Gewinde zum Schlauchanschluss



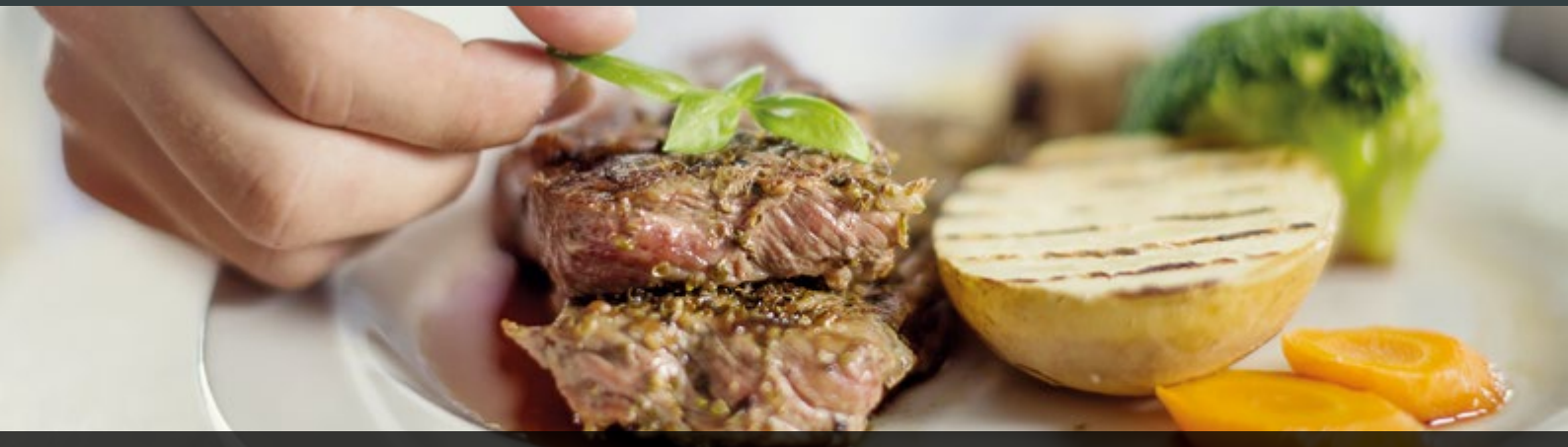
100 Liter



150 Liter

Modell	Elektro-Kochkessel	Elektro-Kochkessel
Ausführung	100 l	150 l
B x T x H	800 x 900 x 900 mm	800 x 900 x 900 mm
Anschlusswert	el. 400 V / 21 kW	el. 400 V / 21 kW
Gewicht	140 kg	150 kg
Artikelnummer	1051.8420	1051.8421
UVP in €	6.865,00	7.143,00

NEU



HEIßLUFTOFEN ODER KOMBIDÄMPFER?

EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR HEIßLUFTÖFEN

Die Zubereitung der Speisen ist besonders gesund und fettarm. Die meisten Nährstoffe bleiben erhalten. Diese Öfen arbeiten nicht wie ein klassischer Backofen mit Ober- und Unterhitze, sondern mit einem Ventilator, der die heiße Luft gleichmäßig im Garraum verteilt.

Vorteile:

- ◆ Nutzung von mehreren Ebenen zum Kochen und Backen
- ◆ Geringere Temperatur durch effizientere Wärmeverteilung und Energieeinsparung durch kurze Aufheizzeiten
- ◆ Einfache Bedienung und Reinigung, da viele Teile spülmaschinenkompatibel sind
- ◆ Vielseitige Einsatzbereiche
- ◆ Kurze Garzeiten und geringerer Nährstoff- und Vitaminverlust als bei herkömmlichen Kochmethoden
- ◆ Gleichzeitiges Garen verschiedenster Produkte in separaten Behältern ohne Geschmacksübertragung möglich

EINSATZMÖGLICHKEITEN FÜR KOMBIDÄMPFER

Diese Geräte eignen sich zum schonenden und schnellen Garen (Dämpfen) von Gemüse, zum Braten und Schmoren von Fleisch und zum Backen. Der Kombidämpfer vereint Heißluftgaren mit Dampfgaren, bei dem das Gargut in gesättigter Dampfatosphäre gegart wird. Das Gerät kann sowohl trockene Hitze wie ein Umluftbackofen, als auch feuchte Hitze wie ein Dampfgarer erzeugen und programmgesteuert wechseln. Wir bieten Ihnen verschiedene Qualitätsstufen an.

SALAMANDER, KLEINES GERÄT MIT GROßEM NUTZEN

Was in der privaten Küche der Backofen ist, ist in der Gastronomieküche der Salamander. Er ist mit seiner im Vergleich zu anderen Öfen stärkeren, regulierbaren Oberhitze vielseitig einsetzbar. Der Salamander ist perfekt geeignet zum schnellen Gratинieren, Überbacken, Glasieren, Karamellisieren, Aufwärmen, Toasten, Schmelzen, Grillen aber auch zum kurzfristigen Warmhalten von Speisen.



Heißluftöfen

Standard- und Euronorm

- ◆ Edelstahlkorpus
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Stufenlose Temperatursteuerung
- ◆ Timer mit Signalton
- ◆ Kontrollleuchten
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ Auflegeschiene herausnehmbar
- ◆ Quereinschub
- ◆ Tür mit Doppelverglasung



Heißluftofen Standard



Heißluftofen Euronorm



Heißluftofen Standard 2



Heißluftofen Premium
mit Grillfunktion und Beschwädung



Heißluftofen Premium 2
mit Grillfunktion und Beschwädung



Heißluftofen Euronorm 2

Modell	Heißluftofen Standard	Heißluftofen Premium	Heißluftofen Euronorm
Ausführung	Umluft	Umluft, Grillfunktion und manuelle Beschwädung	Umluft, manuelle Beschwädung und reversierender Motorlauf
Außenmaße B x T x H	595 x 530 x 570 mm	595 x 530 x 570 mm	835 x 675 x 570 mm
Anschlusswert	230 V / 2,7 kW	230 V / 2,7 kW + 2 kW	400 V / 6,4 kW
Anzahl Heizelemente	2	3	2
Garraum B x T x H	460 x 375 x 360 mm	460 x 375 x 360 mm	700 x 420 x 460 mm
Kapazität	4 Bleche (Roste 435 x 320 mm)	4 Bleche (Roste 435 x 320 mm)	4 Bleche (Roste 600 x 400 mm)
Temperatur	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C	bis zu +300 °C
Serienausstattung	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer emailliert und abgerundet	4 Bleche 435 x 315 x 5 mm, Heißluftbetrieb, Timer bis 120 Minuten, Backkammer aus Edelstahl und abgerundet, Wasseranschluss 3/4"	2 Bleche 600 x 400 mm, Timer bis 105 Minuten oder unendlich, Backkammer aus Edelstahl abgerundet, Wasseranschluss 3/4"
Schienenabstand	70 mm	70 mm	80 mm
Gewicht	38 kg	41 kg	78 kg
Artikelnummer	1111.1006	1111.2008	1111.2009
UVP in €	594,00	874,00	1.549,00
Modell	Heißluftofen Standard 2	Heißluftofen Premium 2	Heißluftofen Euronorm 2
Ausführung	Mit digitaler Anzeige für Zeit und Drehknöpfe für Temperatur	Mit digitaler Anzeige für Zeit und Drehknöpfe für Temperatur	Mit digitaler Anzeige für Zeit und Drehknöpfe für Temperatur
Artikelnummer	1111.2015	11112.016	1111.2011
UVP in €	644,00	924,00	1.629,00

Salamander und Lift-Salamander



Incoloy Heizelemente
Heizelemente, die durch eine als Incoloy bekannte Nickel-Eisen-Chrom-Legierung besonders korrosionsgeschützt und somit langlebig sind.

Allgemein

- ♦ Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Mit Incoloy-Heizelementen

- ♦ Heizelement mit Incoloy Superlegierung
- ♦ Kippbare Widerstände, zur einfacheren Reinigung unter der Platte






Salamander Red



Salamander 880



Lift-Salamander 600

Modell	Salamander Red	Salamander 880	Lift-Salamander 600
Heizelemente	Incoloy	Incoloy	Incoloy (Heizelemente kippbar)
Außenmaße B x T x H	640 x 520 x 440 mm	880 x 370 x 400 mm	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	 230 V / 2,2 kW	 230 V / 3,2 kW	 400 V / 4,0 kW
Serienausstattung	Rückwand abnehmbar, 3-stufig höhenverstellbar, herausnehmbare Tropfwanne	3-stufig höhenverstellbar, 2 Heizzonen, herausnehmbare Tropfwanne	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, 2 Heizzonen, abnehmbare Platte
Rost B x T	430 x 310 mm	670 x 290 mm	600 x 350 mm
Gewicht	14 kg	23 kg	47 kg
Artikelnummer	1251.4001	1201.1006	1201.2002
UVP in €	535,00	819,00	1.951,00



Ultrarapid und Lift-Salamander

Allgemein

- ♦ Zum Gratinieren/Überbacken von Speisen

Mit Hochleistungs-Tungsten-Heizelementen

- ♦ Energieersparnis von 30% im Vergleich zu traditionellen Heizsystemen
- ♦ Schnelle Aufheizzeit, betriebsbereit in 20 Sek.
- ♦ Verblüffend schnelle Garzeiten
- ♦ Heizelemente durch Glaskeramik geschützt



Tungsten Heizung (Infrarot)

Tungsten Heizung ist eine Strahlungsheizung oder auch Wärmewellenheizung, deren Wärmeabgabe durch Infrarotstrahlen erfolgt, welche durch Glaskeramik geschützt werden.



Salamander 540 Ultra



Salamander 790 Ultra



Lift-Salamander 600 Ultra



Lift-Salamander 600 Ultra mit Tellererkennung

Modell	Salamander 540 Ultra	Salamander 790 Ultra	Lift-Salamander 600 Ultra	Lift-Salamander 600 Ultra mit Tellererkennung
Heizelemente	Tungsten	Tungsten	Tungsten	Tungsten
Außenmaße B x T x H	540 x 420 x 390 mm	790 x 420 x 390 mm	600 x 450 x 500 mm	600 x 450 x 500 mm
Anschlusswert	EL 230 V / 2,0 kW	EL 400 V / 4,0 kW	EL 400 V / 4,0 kW	EL 400 V / 4,0 kW
Serienausstattung	2-stufig höhenverstellbar, Timer bis 30 min. oder Dauerbetrieb	2-stufig höhenverstellbar, Timer bis 30 min. oder Dauerbetrieb	Heizebene stufenlos höhenverstellbar, Timer bis 99 min. oder Dauerbetrieb	Tellererkennung, Heizebene stufenlos höhenverstellbar, Timer bis 99 min. oder Dauerbetrieb
Rost B x T	380 x 390 mm	630 x 390 mm	600 x 350 mm (GN 1/1-fähig)	600 x 350 mm (GN 1/1-fähig)
Gewicht	17,7 kg	22,7 kg	52 kg	53,6 kg
Artikelnummer	1201.4003	1201.4004	1201.4001	1201.4007
UVP in €	1.171,00	1.538,00	3.285,00	3.631,00

Kombidämpfer Ready Touch Compact



Nur 50,5 cm breit!

6 x 1/1 GN



Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1 längs

- Mit Direkteinspritzsystem
- Elektronische Steuerung über LCD-TFT-Farbdisplay
- Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- Alphanumerische Displays für Temperatur- und Zeitregelung
- Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion
- Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen, 300 Programme
- 3 Garmodi:
 - Heißluft +50 °C bis +265 °C
 - Dampfgaren +60 °C bis +120 °C
 - Kombinationsgaren +60 °C bis +250 °C
- Automatisches Vorwärmen
- 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0% bis 90%)
- Programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden
- Timer, manuell einstellbar bis 540 min.
- Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- Manuelle Garraumentfeuchtung
- Mit Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- Innenbeleuchtung
- Höhenverstellbare Füße
- USB-Schnittstelle
- Mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
- WIFI-Schnittstelle

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	268,00
Kondensationshaube 0,19 kW	1149.0027	2.986,00
Untergestell aus Edelstahl ohne Auflageschienen	1149.0025	735,00
Untergestell aus Edelstahl mit 8 x 1/1 GN Auflageschienen	1149.0026	908,00
Stapelkit-Bausatz für 2 x Kombidämpfer Compact 6 x 1/1GN	1149.0028	834,00

Modell	Kombidämpfer Ready Touch Compact	Kombidämpfer Ready Touch Compact
Ausführung	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	505 x 870 x 800 mm	505 x 870 x 1080 mm
Anschlusswert	EL 400 V/8,5 kW	EL 400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm
Gewicht	75 kg	100 kg
Artikelnummer	1141.1005	1141.1006
UVP in €	5.866,00	7.255,00

Modell	Kombidämpfer Ready Touch Compact	Kombidämpfer Ready Touch Compact
Ausstattung wie oben jedoch zusätzlich mit	4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler und 4-Stufen-Reinigungssystem
Artikelnummer	1141.4010	1141.4011
UVP in €	6.998,00	8.359,00



**10 x 1/1 GN
mit Untergestell
mit Auflageschienen**



Kombidämpfer Ready

Mit elektromechanischer Steuerung für GN 1/1

- ♦ 3 einstellbare Parameter: Temperatur, Garzeit, Luftfeuchtigkeit
- ♦ Elektromechanische Steuerung
- ♦ Garmodi:
 - Heißluftbetrieb +50 °C bis +275 °C
 - Kombinationsgaren +60 °C bis +275 °C
- ♦ 7-stufige Feuchtigkeitsregelung
- ♦ Timer, manuell einstellbar bis 120 min.
- ♦ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ♦ Betriebskontrollleuchten
- ♦ Autoreverse Lüfter
- ♦ Manuelle Garraumentfeuchtung
- ♦ Mit Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- ♦ LED-Innenbeleuchtung
- ♦ Höhenverstellbare Füße



Untergestell mit Auflageschienen
10 x 1/1 GN



6 x 1/1 GN

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	268,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x/6 x/10 x 1/1 GN, 0,19 kW	1149.0019	2.986,00
Montagekit zur Befestigung von zwei Kombidämpfern übereinander für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN	1149.0029	825,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	778,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	778,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	931,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	931,00

Modell	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready	Kombidämpfer Ready
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	400 V/6,25 kW	400 V/8,25 kW	400 V/16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1131.1025	1131.1026	1131.1027
UVP in €	3.998,00	5.098,00	6.198,00



Kombidämpfer Ready Plus



6 x 1/1 GN



Mit elektronischer Touch-Steuerung für GN 1/1

- ◆ Elektronische Steuerung über LCD-TFT-Farbdisplay
- ◆ Farbliche Programmphasenanzeige und Betriebskontrollleuchten
- ◆ Alphanumerische Displays für Temperatur- und Zeitregelung
- ◆ Drehknopf mit Scroll- und Drückfunktion
- ◆ Programmierbare Betriebsmodi mit bis zu 8 Zyklen, 300 Programme
- ◆ 4 Betriebsmodi:
 - Heißluftbetrieb +50 °C bis +265 °C
 - Dampfgaren +60 °C bis +120 °C
 - Kombinationsgaren +60 °C bis +250 °C
- ◆ Automatisches Vorwärmen
- ◆ 19-stufige Feuchtigkeitsregelung (0% bis 90%)
- ◆ Programmierbarer Dampfstoß bis zu 20 Sekunden
- ◆ Timer, manuell einstellbar bis 540 min.
- ◆ Akustisches Signal bei abgelaufener Zeit
- ◆ Autoreverse Lüfter mit 4 Geschwindigkeiten
- ◆ Manuelle Garraumentfeuchtung
- ◆ Mit Anschlussvorbereitung für Abzugshauben
- ◆ Innenbeleuchtung
- ◆ höhenverstellbare Füße
- ◆ USB-Schnittstelle

**Optional: (nur ab Werk)
mit 4-Punkt-Kerntemperaturfühler und
4-Stufen-Reinigungssystem**

**Auf Anfrage:
Türanschlag rechts
Stapelkit
Gasmodelle**

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Handwaschbrause	1149.0018	268,00
Kondensationshaube für Kombidämpfer, Modelle mit 4 x 6 x 10 x 1/1GN, 0,19 kW	1149.0019	2.986,00
Montagekit zur Befestigung von zwei Kombidämpfern übereinander für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN	1149.0029	825,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN, offen	1149.0020	778,00
Untergestell aus Edelstahl für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN, offen	1149.0021	778,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 4 x 1/1 GN	1149.0022	931,00
Untergestell mit Auflageschienen für Kombidämpfer 6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN	1149.0023	931,00

Modell	Kombidämpfer Ready Plus	Kombidämpfer Ready Plus	Kombidämpfer Ready Plus
Ausführung	4 x 1/1 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
Außenmaße B x T x H	860 x 710 x 600 mm	860 x 710 x 740 mm	860 x 710 x 1020 mm
Anschlusswert	400 V / 6,25 kW	400 V / 8,25 kW	400 V / 16,5 kW
Außen- und Innenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Schienenabstand	70 mm	70 mm	70 mm
Gewicht	50 kg	77 kg	102 kg
Artikelnummer	1141.1007	1141.1008	1141.1009
UVP in €	4.961,00	5.876,00	7.191,00

Modell	Kombidämpfer Ready Plus	Kombidämpfer Ready Plus	Kombidämpfer Ready Plus
Ausstattung wie oben jedoch zusätzlich mit	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem	4-Punkt-Kerntemperaturfühler, 4-Stufen-Reinigungssystem
Artikelnummer	1141.4012	1141.4013	1141.4014
UVP in €	6.038,00	6.958,00	8.324,00



NAYATI – ASIAN COOKING FÜR KBS KUNDEN

Elektro-Nudelkocher

Für das kontinuierliche Kochen von Nudeln

- ◆ Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl
- ◆ Arbeitsfläche und Verkleidungen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Hocheffiziente Heizelemente mit insgesamt 12 kW Leistung
- ◆ Dreistufiger Drehschalter mit Funktionsanzeige
- ◆ Salzresistentes 30 Liter Edelstahlbecken (AISI 316)
- ◆ Entleerungsventil
- ◆ Montierter Wasserhahn zum Befüllen des Wasserbeckens (steuerbar über Frontblende)
- ◆ Inklusive 6x Nudelkörbe
- ◆ Halter für Nudelkörbe
- ◆ Ablaufsieb
- ◆ Spritzwasserblech
- ◆ höhenverstellbare Füße (Dadurch erhöhbar auf 910 mm)
- ◆ Wasseranschluss: DN15 (1/2")
- ◆ Ablauf: DN25 (1")

Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik

- ◆ Auto-Lift mit Timerfunktion, individuell einstellbar für alle 6 Nudelkörbe



SWS
PLANBAR

Elektro-Nudelkocher
mit Hebeautomatik



Hier
Live-Vorführung
auf YouTube



Zubehör

Adapterplatte zur Nutzung als Dim Sum Steamer	Artikel-Nr. 1089.0004	UVP in € 365,00
---	-----------------------	-----------------

Modell	Elektro-Nudelkocher	Elektro-Nudelkocher mit Hebeautomatik
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 850 mm	600 x 750 x 850 (1200) mm
Anschlusswert	400 V / 12 kW	400 V / 12 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	50 kg	81 kg
Artikelnummer	1081.5003	1081.5004
UVP in €	4.198,00	6.743,00

Befüllen der Nudelkörbe



Individuell einstellbare Timer



Schnelles perfektes Essen!



Gas- und Elektro-Teppanyaki

Für schonende und fettarme Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse

Das Kochen auf einem Teppanyakiherd ist die traditionelle asiatische Zubereitung von Speisen direkt bei Tisch. Getreu dem japanischem Gericht Okonomiyaki – deutsch: „Was du braten willst!“ – kann auf diesen Grillplatten alles gebraten werden.

- ◆ Grillplatte mit sehr hoher Wärmeleitfähigkeit und Temperaturstabilität
- ◆ 20 mm messerfester Stahl ermöglicht Gargut auf der Oberfläche zu schneiden
- ◆ Ruhezone am Rand der Grillplatte
- ◆ Abwurfschacht zum Entfernen von Fett und Speiseresten
- ◆ Fettauffangbehälter unterhalb der Grillplatte für optimale Hygiene

Elektro-Teppanyaki

- ◆ Hochwertiges und innovatives Thermoblockheizsystem
- ◆ Heizsystem bestehend aus 20 mm poliertem Messerstahl und einem 15 mm starkem Aluminiumblock mit eingegossenen Heizungen

Gas-Teppanyaki:

- ◆ Pilotflamme und Piezozündung
- ◆ Gasanschluss 3/4 Zoll
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Auch für Betrieb mit Flüssiggas, Wechseldüsen im Lieferumfang enthalten
- ◆ Bei Einsatz mit Flüssiggas wird ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt



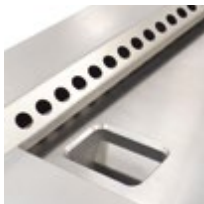
Gas-Teppanyaki 3 Heizzonen



Elektro-Teppanyaki 2 Heizzonen



Untergestell für Elektro-/Gas-Teppanyaki 2 mit Heizzonen



Abwurfschacht



Messerfester Stahl



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814001 und 10824001 / 1200 x 769 x 579 mm	1089.0007	1.769,00
Untergestell für Teppanyaki-Grill 10814002 und 10824002 / 1440 x 769 x 579 mm	1089.0008	2.048,00

Modell	Elektro-Teppanyaki	Elektro-Teppanyaki	Gas-Teppanyaki	Gas-Teppanyaki
Ausführung	2 Heizzonen	3 Heizzonen	2 Heizzonen	3 Heizzonen
Außenmaße B x T x H	1200 x 895 x 450 mm	1440 x 895 x 450 mm	1200 x 895 x 450 mm	1440 x 895 x 450 mm
Anschlusswert	400 V / 11,7 kW	400 V / 14,3 kW	14 kW	21 kW
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Bratfläche B x T	960 x 550 mm	1200 x 550 mm	960 x 550 mm	1200 x 550 mm
Temperaturbereich	2 Heizzonen, +50 °C bis +250 °C	3 Heizzonen, +50 °C bis +250 °C	2 Heizzonen, 2 Doppel-Rohrgruppenbrenner je 7,0 kW bis +250 °C	3 Heizzonen, 3 Doppel-Rohrgruppenbrenner je 7,0 kW bis +250 °C
Serienausstattung	Fettauffangbehälter, Thermoblockheizsystem	Fettauffangbehälter, Thermoblocksystem	Fettauffangbehälter, Pilotflamme und Piezozündung	Fettauffangbehälter, Pilotflamme und Piezozündung
Gewicht	145 kg	245 kg	160 kg	220 kg
Artikelnummer	1081.4001	1081.4002	1082.4001	1082.4002
UVP in €	4.588,00	5.348,00	3.675,00	4.599,00



Gas-Hockerkocher

Zur Verwendung im Innen- und Außenbereich

- ◆ Brennerkranz aus Gusseisen
- ◆ Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen

Zusätzlich bei Nayati Kocher mit Schlitzbrenner:

- ◆ Entwickelt für Mobilität und Langlebigkeit
- ◆ Ohne Wokring für Töpfe bis Ø 500 mm nutzbar
- ◆ Mit optionalen Wokring für Wok Pfannen von Ø 560 bis Ø 610 mm nutzbar
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Gas-Hockerkocher mit Gasschlauch



Gas-Hockerkocher mit Schlitzbrenner

Zubehör

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokringaufsatz für Gas-Hockerkocher 1082.3003	1089.5001	295,00

Modell	Gas-Hockerkocher mit Gasschlauch (Mobil)	Gas-Hockerkocher mit Schlitzbrenner
Außenmaße B x T x H	425 x 425 x 400 mm	500 x 500 x 475 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Chromnickelstahl
Anschlusswert	6,0 kW	13,0 kW
Serienausstattung	Gasschlauch und Druckminderer, werkseitig auf Flüssiggas eingestellt, Piezozündung	Schlitzbrenner Ø 180 mm, werkseitig auf Erdgas H eingestellt
Wechseldüsen	Für Erdgas im Lieferumfang enthalten	Für Flüssiggas im Lieferumfang enthalten, zusätzlich wird ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang) benötigt
Gewicht	13 kg	20 kg
Artikelnummer	1082.3011	1082.3003
UVP in €	385,00	741,00



Induktions- und Elektro-Hockerkocher

Allgemein

- ◆ Edelstahlausführung
- ◆ Betriebsanzeigen
- ◆ Höhenverstellbare Füße



Elektro-Hockerkocher



Induktions-Hockerkocher


Modell	Elektro-Hockerkocher	Induktions-Hockerkocher
Ausführung	1 Kochplatte Ø 400 mm	1 Induktionskochfläche
Außenmaße B x T x H	580 x 580 x 380 mm	500 x 500 x 365 mm
Anschlusswert	400 V / 5,0 kW	400V / 8 kW
Besonderheit	Geeignet für Töpfe bis ca. 100 Liter	Geeignet für Töpfe von Ø 120 - 260 mm
Gewicht	35 kg	23,5 kg
Artikelnummer	1082.3007	1091.1019
UVP in €	1.331,00	1.576,00

NEU **SWS**
PLANBAR



Bastkörbe nicht im Lieferumfang enthalten



Modell	Dim Sum Dampfgarer
Außenmaße B x T x H	400 x 750 x 850 mm
Anschlusswert	 400 V/12 kW
Gewicht	50 kg
Artikelnummer	1081.5005
UVP in €	4.499,00

Dim Sum Dampfgarer

Für die asiatische Küche

- ◆ Adapterplatte mit 6 Rundöffnungen, Ø 130 mm für handelsübliche Bastkörbe, bis zu 4 Körbe pro Öffnung stapelbar
- ◆ Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl
- ◆ Arbeitsfläche und Verkleidungen aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Hocheffiziente Heizelemente mit insgesamt 12 kW Leistung
- ◆ Dreistufiger Drehschalter mit Funktionsanzeige
- ◆ Salzresistentes 30 Liter Edelstahlbecken (AISI 316)
- ◆ Entleerungsventil
- ◆ Montierter Wasserhahn zum Befüllen des Wasserbeckens (steuerbar über Frontblende)
- ◆ Inklusive 6x Nudelkörbe
- ◆ Halter für Nudelkörbe
- ◆ Ablaufsieb, Spritzwasserblech
- ◆ Höhenverstellbare Füße (dadurch erhöhbar auf 910 mm)
- ◆ Wasseranschluss: DN15 (1/2"), Ablauf: DN25 (1")

Induktions-Wok



Stabile Rahmenkonstruktion aus Edelstahl

- ◆ Mit rückseitigem Spritzschutz
- ◆ Hochleistungs-Induktionswokschalen aus Glaskeramik
- ◆ Geneigte Arbeitsfläche aus Chromnickelstahl, Sandwichbauweise (Stärke 3,2 mm) mit Ablaufrinne und herausnehmbarem Sieb für maximale Hygiene
- ◆ Rückseitige Aufkantung aus Edelstahl AISI 304
- ◆ **Inklusive Ø 400 mm Wokpfanne je Kochfläche**
- ◆ Inklusive montiertem Schwenkhahn an rückseitigem Spritzschutz
- ◆ 9 Stufen Leistungsregelung per Drehregler
- ◆ Timerfunktion (1 bis 99 Minuten), LED Display
- ◆ Abnehmbare Frontverkleidung für einfache Wartung und direkten Zugriff auf Hauptbauteile
- ◆ Höhenverstellbare Füße (± 25 mm)
- ◆ Wasseranschluss: DN15 (1/2"), Ablauf: DN25 (1")



Induktions-Wok 1 x 5 kW

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit zwei Griffen	1091.9002	139,00

Modell	Induktions-Wok, 1 x 5 kW Induktionswokschale Ø 300 mm	Induktions-Wok, 2 x 5 kW Induktionswokschale Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	700 x 750 x 750 (1050) mm	1400 x 750 x 750 (1050) mm
Anschlusswert	 400 V/5,0 kW	 400 V/2 x 5,0 kW
Gewicht	41 kg	79 kg
Artikelnummer	1073.2004	1073.2005
UVP in €	4.166,00	5.998,00





Gas-Wok Tisch- und Wandmodelle

Allgemein

- ◆ Tiefgezogene Arbeitsfläche 1,2 mm stark und 2,0 mm starke Chromnickelstahl-Unterfütterung in Sandwichbauweise
- ◆ Aus Chromnickelstahl
- ◆ Brennerkranz aus Gußeisen
- ◆ Wokringaufsatz Ø 290 mm abnehmbar
- ◆ Ohne Wokring für Töpfe von Ø 175 mm bis Ø 230 mm
- ◆ Mit Wokring für Wok-Pfannen von Ø 350 mm bis Ø 450 mm
- ◆ Mit Fettschublade für optimale Hygiene
- ◆ Höhenverstellbare Schraubfüße
- ◆ Je Brenner 13,0 kW, mit Pilotflamme
- ◆ Gas-Sicherheitsventile mit Thermoelementen
- ◆ Gasanschluss 3/4 Zoll
- ◆ Werkseitig auf Erdgas H eingestellt
- ◆ Wechseldüsen für Flüssiggas sind im Lieferumfang enthalten
- ◆ Bei Einsatz mit Flüssiggas wird ein Gasschlauch mit Druckminderer (nicht im Lieferumfang enthalten) benötigt

Wandmodell zusätzlich

- ◆ Tiefgezogene Arbeitsfläche 1,2 mm stark und 2,0 mm starke Chromnickelstahl-Unterfütterung in Sandwichbauweise
- ◆ Mit 100 mm Aufkantung



Gas-Tischwok 400 mm



Gas-Tischkocher 800 mm



Gas-Wokherd 2 Flammen

Fettschubladen



inklusive Wokring



Gas-Wokherd 3 Flammen

Modell	Gas-Wok Tischmodell	Gas-Wok Tischmodell	Gas-Wok Wandmodell	Gas-Wok Wandmodell
Ausführung	1 Flamme	2 Flammen	2 Flammen	3 Flammen
Außenmaße B x T x H	400 x 600 x 300 mm	800 x 600 x 300 mm	900 x 600 x 850/950 mm	1500 x 600 x 850/950 mm
Anschlusswert	1 x 13,0 kW	2 x 13,0 kW	2 x 13,0 kW	3 x 13,0 kW
Serienausstattung	Wokringaufsatz, Ø 290 mm, abnehmbar	2 x Wokringaufsatz, Ø 290 mm, abnehmbar	2 x Wokringaufsatz, Ø 290 mm, abnehmbar	3 x Wokringaufsatz, Ø 290 mm, abnehmbar
Gewicht	26 kg	47 kg	57 kg	85 kg
Artikelnummer	1082.3001	1082.3002	1082.1002	1082.1003
UVP in €	1.069,00	2.008,00	2.344,00	3.157,00



PIZZAÖFEN

EINE WICHTIGE ENTSCHEIDUNG – DER RICHTIGE PIZZAOFEN FÜR SIE

Das wichtigste Gerät in einer Pizzeria ist der Pizzaofen. Er ist die Grundlage für den Erfolg. Es ist deshalb wichtig, dass Sie genau überlegen, welches Gerät am besten zu den vorliegenden Anforderungen passt. Dabei ist grundsätzlich wichtig, dass das Gerät leicht zu reinigen und einfach zu bedienen ist sowie Schutz vor Verbrennungen bietet. So kann es auch von angelerntem Personal zuverlässig bedient werden.

WEITERE AUSSTATTUNG

KBS bietet nicht nur Pizzaöfen für jeden Bedarf, sondern auch weitere Geräte zur Ausstattung einer Pizzeria:

- ◆ Pizzatische mit Granitarbeitsplatte, teilweise auch mit ungekühlten Teigschubladen, Seiten 136, 137, 140 und 141
- ◆ Belegstation mit Glasaufbau oder CNS-Abdeckung für 1/3 oder 1/4 GN Schalen, Seiten 139 und 140
- ◆ Bäckerei-Kühlschränke mit Backblechmaß 600 x 400 oder 600 x 800 zur Lagerung von Teig und Belägen, Seiten 50 bis 53
- ◆ Teigknetmaschinen, Seite 376 und 377
- ◆ Teigausrollmaschinen, Seite 378
- ◆ Mehlwagen, Seite 380

BESTÜCKUNGSVARIANTEN

1 x 1 Quadrat

Snack 1 1
Snack 2 1 + 1



2 x 2 Quadrat

Compact 4
Compact 4+4
Allround 4
Allround 4+4
Premium 4 Gas
Basic 4
Basic 4+4
Comfort 4
Comfort 4+4



2 x 3 Längseinschub

Allround 6
Allround 6+6
Premium 6 Gas



3 x 3 Quadrat

Valor 9
Caruso 9
Premium 9 E



3 x 2 Quereinschub

Allround 6 Q
Allround 6+6 Q
Valor 6
Premium 6 E
Caruso 6



4 x 3 Quereinschub

Premium 12 Gas
Premium 12 E





Snack

Allgemein

- ◆ Boden mit 14 mm Schamottstein
- ◆ Türen innen und außen aus Edelstahl mit Glasfenster
- ◆ 1 Licht pro Backkammer
- ◆ Temperaturkontrolle für Oberhitze und Unterhitze bis 300 °C pro Backkammer
- ◆ Aufschichgerät



Modell	Snack 1	Snack 2
Bestückung	1 Pizza Ø 35 cm	2 Pizzen Ø 35 cm
Außenmaße B x T x H	605 x 560 x 325	644 x 584 x 600
Anschlusswert	EL 230 V / 2 kW	EL 230 V / 3,4 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 300 °C	+50 °C bis + 300 °C
Mindestabsicherung	C 16A 1 polig	C 16A 1 polig
Backkammern B x T x H	410 x 370 x 90 mm	410 x 370 x 90 mm
Gewicht	25,6 kg	53,1 kg
Artikelnummer	5250.5112	5250.5122
UVP in €	794,00	1.398,00

Mit 14 mm Schamottstein



Compact Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat bis max. 450 °C
- ◆ Backkammerbeleuchtung mit Sichtfenster
- ◆ **Verstärkte Isolierung**

Modell	Compact 4	Compact 4+4
Bestückung	4 Pizzen Ø 32 cm	4+4 Pizzen Ø 32 cm
Außenmaße B x T x H	890 x 735 x 325 mm	890 x 735 x 595 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 4,5 kW	EL 400 V / 9,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 140 mm)	2 je (660 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	65 kg	126 kg
Artikelnummer	5051.1014	5052.1014
UVP in €	1.610,00	2.298,00

Untergestell (Lieferung erfolgt zerlegt)

B x T x H	905 x 750 x 945 mm	905 x 750 x 945 mm
Artikelnummer	5059.2024	5059.2024
UVP in €	449,00	449,00



Compact 4+4
mit Untergestell

Allround Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ◆ Elektromechanische Temperaturregung bis max. 450 °C
- ◆ Separater Geräte-An- und Ausschalter
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Doppelt verstärkte Isolierung
- ◆ Gußgekapselte Widerstände Innoxstahl
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenster



**Allround 4+4
mit Untergestell**



**Allround 6 Q
mit Untergestell**



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4001	312,00

Modell	Allround 4	Allround 6	Allround 6 Q
Bestückung	4 Pizzen Ø 32 cm	6 Pizzen Ø 32 cm	6 Pizzen Ø 32 cm
Außenmaße B x T x H	910 x 840 x 430 mm	910 x 1170 x 430 mm	1240 x 940 x 430 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 4,5 kW	EL 400 V / 6,5 kW	EL 400 V / 6,5 kW
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 150 mm)	1 (660 x 990 x 150 mm)	1 (990 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.
Gewicht	76 kg	109 kg	110 kg
Artikelnummer	5051.1004	5051.1005	5051.1006
UVP in €	1.696,00	2.288,00	2.344,00

Modell	Allround 4+4	Allround 6+6	Allround 6+6 Q
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 32 cm	6+6 Pizzen Ø 32 cm	6+6 Pizzen Ø 32 cm
Außenmaße B x T x H	910 x 840 x 700 mm	910 x 1170 x 700 mm	1240 x 940 x 700 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 9,0 kW	EL 400 V / 13,0 kW	EL 400 V / 13,0 kW
Backkammern B x T x H	2 je (660 x 660 x 150 mm)	2 je (660 x 990 x 150 mm)	2 je (990 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 32A 3 pol.	C 32A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	122 kg	162 kg	165 kg
Artikelnummer	5052.1004	5052.1005	5052.1006
UVP in €	2.734,00	3.638,00	3.680,00

Untergestell (Lieferung erfolgt zerlegt)			
B x T x H	920 x 800 x 860 mm	920 x 1130 x 860 mm	1250 x 900 x 860 mm
Artikelnummer	5059.2004	5059.2006	5059.2005
UVP in €	455,00	455,00	466,00



Pizza Basic und Comfort

Allgemein

- ◆ Türen innen und außen aus Edelstahl mit Glasfenster
- ◆ Einstellbarer Kamin
- ◆ 1 Licht pro Backkammer
- ◆ Thermostatregler bis 450°C pro Backkammer für Oberhitze und Unterhitze
- ◆ Abdeckbogen gegen Hitzeverlust beim Öffnen
- ◆ Hochwertig isoliert
- ◆ Analoge Temperaturanzeige

Basic

- ◆ 14 mm Schamottstein unten
- ◆ Analoges Thermometer
- ◆ 2 Kunststoffgriffe

Comfort

- ◆ Schamottstein 14mm oben und unten
- ◆ Edelstahlgriff



Basic 4



Basic 4+4



Comfort 4



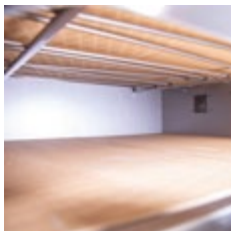
Comfort 4+4

Basic: Innenansicht



Comfort:

Schamott oben und unten



Griffstange



Untergestell, schwarz lackiert



Steuerung
Basic und Comfort

Zubehör (Lieferung erfolgt zerlegt)

Untergestell für Pizzaöfen mit 2 Backkammern 950 x 780 x 850
Untergestell für Pizzaöfen mit 1 Backkammer 950 x 780 x 950

Artikel-Nr.	UVP in €
5259.5101	525,00
5259.5102	525,00

Modell	Pizza Basic 4	Pizza Basic 4+4	Pizza Comfort 4	Pizza Comfort 4+4
Ausführung	4 Pizzen Ø 33 cm	4+4 Pizzen Ø 33 cm	4 Pizzen Ø 33 cm	4+ 4 Pizzen Ø 33 cm
B x T x H	975 x 835 x 412	975 x 835 x 763	975 x 835 x 412	975 x 835 x 763
Backkammer B x T x H	700 x 700 x 150	2 x 700 x 700 x 150	700 x 700 x 150 mm	2 x 700 x 700 x 150 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 4,8 kW	EL 400 V / 9,6 kW	EL 400 V / 4,8 kW	EL 400 V / 9,8 kW
Temperaturregelung	+50 °C bis + 450 °C	+50 °C bis + 450 °C	+50 °C bis + 450 °C	+50 °C bis + 450 °C
Mindestabsicherung	C 16A 3 polig	C 32A 3 polig	C 16A 3 polig	C 32A 3 polig
Gewicht	54,2 kg	128,5 kg	80,8 kg	160 kg
Artikelnummer	5250.5110	5250.5120	5250.5111	5250.5121
UVP in €	1.749,00	3.044,00	1.979,00	3.489,00

Premium E Serie



Beispiel für den Aufbau mit drei Pizzaöfen mit Haube und Gärschrank

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Stapelbare Backöfen für Pizzerien und Bäckereien
- ◆ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ◆ Brennelemente unterhalb des Schamottsteinbodens
- ◆ Spezialkonstruktion gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis
- ◆ Vollschanottiert
- ◆ Elektronisch gesteuert
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Regulierbares Dampfablassventil
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenstern
- ◆ Gepanzerte Heizelemente



Auf Anfrage mit direkter Strahlungshitze erhältlich



Elektronische Steuerung

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4003	308,00
Füße für Gärschrank	5059.4002	128,00

Modell	Premium 6 E	Premium 8 E	Premium 6-35 E
Bestückung	6 Pizzen Ø 30 cm	8 Pizzen Ø 30 cm	6 Pizzen Ø 35 cm
Außenmaße B x T x H	1320 x 960 x 400 mm	1620 x 960 x 400 mm	1440 x 1000 x 400 mm
Anschlusswert	400 V / 7,3 kW	400 V / 8,5 kW	400 V / 9 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 polig	C 16A 3 polig	C 16A 3 polig
Backkammern B x T x H	1 (930 x 630 x 170 mm)	1 (1230 x 630 x 170 mm)	1 (1050 x 700 x 170 mm)
Bruttogewicht	176 kg	200 kg	205 kg
Artikelnummer	5051.1007	5051.1008	5051.1018
UVP in €	7.189,00	7.921,00	7.889,00

Zwingend benötigtes Zubehör	Premium 6 E	Premium 8 E	Premium 6-35 E
Abdeckhaube B x T x H	1320 x 1130 x 160 mm	1620 x 1130 x 160 mm	1440 x 1170 x 160 mm
Artikelnummer	5059.3001	5059.3002	5059.3021
UVP in €	926,00	998,00	966,00

Untergestell (Lieferung erfolgt zerlegt)	Premium 6 E	Premium 8 E	Premium 6-35 E
Außenmaße B x T x H	1330 x 960 x 860 mm	1630 x 960 x 860 mm	1450 x 1000 x 860 mm
Artikelnummer	5059.2011	5059.2012	5059.2016
UVP in €	977,00	977,00	997,00

Gärschrank mit Beheizung, thermostatgesteuert	Premium 6 E	Premium 8 E	Premium 6-35 E
Außenmaße B x T x H	1320 x 960 x 700 mm	1620 x 960 x 700 mm	1440 x 1000 x 700 mm
Anschlusswert	230 V / 1,0 kW	230 V / 1,0 kW	230 V / 1,0 kW
Artikelnummer	5059.1004	5059.1005	5059.1023
UVP in €	2.284,00	2.345,00	2.484,00



Premium G Serie

Gas-Pizzaöfen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ♦ Stapelbare Backöfen für Pizzerien und Bäckereien
- ♦ Elektronisch gesteuert
- ♦ Integriertes Haubenmodul
- ♦ Backkammer aus aluminierem Stahlblech
- ♦ Brennelemente unterhalb des Schamottsteinbodens
- ♦ Spezialkonstruktion gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis
- ♦ Backkammerbeleuchtung
- ♦ Federentlastete Tür mit Sichtfenstern



Kombinationsbeispiel
mit Untergestell und Räderkit



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Untergestell	5059.4003	308,00
Füße für Gärschrank	5059.4002	128,00

Modell	Premium 4 G	Premium 6 G	Premium 12 G
Bestückung	4 Pizzen Ø 30 cm	6 Pizzen Ø 30 cm	12 Pizzen Ø 30 cm
Außenmaße B x T x H	960 x 1050 x 520 mm	910 x 1350 x 520 mm	1600 x 1420 x 520 mm
Anschlusswert	12,0 kW	16,3 kW	24,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (610 x 640 x 150 mm)	1 (610 x 940 x 150 mm)	1 (1230 x 930 x 150 mm)
Gewicht	120 kg	150 kg	240 kg
Artikelnummer	5051.2001	5051.2002	5051.2003
UVP in €	5.728,00	6.578,00	10.264,00

Untergestell (Lieferung erfolgt zerlegt)			
Außenmaße B x T x H	960 x 700 x 860 mm	960 x 1000 x 860 mm	1585 x 1000 x 860 mm
Artikelnummer	5059.2008	5059.2009	5059.2010
UVP in €	643,00	694,00	1.127,00

Gärschrank mit Beheizung, thermostatgesteuert			
Außenmaße B x T x H	960 x 700 x 700 mm	960 x 1000 x 700 mm	1585 x 1000 x 700 mm
Anschlusswert	230 V/1,0 kW	230 V/1,0 kW	230 V/1,0 kW
Artikelnummer	5059.1001	5059.1002	5059.1003
UVP in €	2.198,00	2.404,00	2.521,00

Tunnelöfen Classic



Elektro-Tunnelöfen mit Kupferstahlband

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ◆ Transportband mit Kupferstahl-Netz
- ◆ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- ◆ Kompakte Bauweise bei hoher Produktionsleistung
- ◆ Gute Isolierung begrenzt die Außentemperatur
- ◆ Einfache Bedienung, perfekt auch für die Systemgastronomie
- ◆ 450 °C Maximaltemperatur
- ◆ Separate elektronische Regulierung der Temperatur für Decke und Boden
- ◆ Regulierbare Rollläden an Ein- und Ausgang
- ◆ Förderbandgeschwindigkeit einstellbar
- ◆ Einfache Reinigung durch zwei Krümelsammelkästen
- ◆ Selbstschmierende Lager
- ◆ Bis zu 3 Geräte stapelbar

Zubehör: Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen

- ◆ Digitale Steuerung der Backzeiten und Temperaturen von Decke und Kochboden
- ◆ Bis zu 25 Programme speicherbar



Produktion in der Stunde

Pizza Ø	Tunnelöfen Classic, Backzeit 4 Minuten		
	Classic 450	Classic 630	Classic 830
Ø 15 cm	225	318	690
Ø 20 cm	110	165	315
Ø 25 cm	45	130	255
Ø 30 cm	39	82	142
Ø 35 cm	33	70	123
Ø 45 cm	25	37	72
Ø 50 cm	–	33	43

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen	5059.4004	2.629,00
Stapelkit	5059.4010	242,00

Modell	Tunnelöfen Classic 450	Tunnelöfen Classic 630	Tunnelöfen Classic 830
Förderband Breite	450 mm	630 mm	830 mm
Außenmaße B x T x H	1080 x 1770 x 410 mm	1220 x 2110 x 410 mm	1420 x 2470 x 410 mm
Innenmaße B x T x H	530 x 800 x 110 mm	670 x 1140 x 110 mm	870 x 1500 x 110 mm
Anschlusswert	400 V / 12,5 kW	400 V / 19,5 kW	400 V / 34 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	B 25A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	114 kg	163 kg	233 kg
Artikelnummer	5053.1004	5053.1005	5053.1006
UVP in €	15.914,00	20.578,00	26.461,00

Untergestell mit Rädern und 4 Feststellbremsen (Höhe in Abhängigkeit von der Anzahl der gestapelten Öfen)			
Außenmaße B x T x H mm	990 x 810 x 760/560/360	1130 x 1150 x 760/560/360	1330 x 1510 x 760/560/360
Gewicht	40 kg	43 kg	48 kg
Artikelnummer	5059.2040	5059.2041	5059.2042
UVP in €	1.099,00	1.149,00	1.235,00



Tunnelofen Schamott

Elektro- oder Gas-Tunnelofen mit Schamottsteinen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- ♦ Transportband mit Schamottsteinen
- ♦ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- ♦ Kompakte Bauweise bei hoher Produktionsleistung
- ♦ Gute Isolierung begrenzt die Außentemperatur
- ♦ Einfache Bedienung, perfekt auch für die Systemgastronomie
- ♦ Maximaltemperatur bei Elektro 450 °C, bei Gas 420 °C
- ♦ Separate elektronische Regulierung der Temperatur für Decke und Boden
- ♦ Regulierbare Rollläden an Ein- und Ausgang
- ♦ Förderbandgeschwindigkeit einstellbar
- ♦ Einfache Reinigung durch zwei Krümelsammelkästen
- ♦ Selbstschmierende Lager, feste Laufrichtung
- ♦ Nur bei Elektro: bis zu 3 Geräte stapelbar
- ♦ Nur bei Gas: Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche

Zubehör: Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen

- ♦ Digitale Steuerung der Backzeiten und Temperaturen von Decke und Kochboden
- ♦ Bis zu 25 Programme speicherbar



Tunnelofen Elektro



Tunnelofen Gas



Direkt auf dem Stein gebacken



Produktion in der Stunde

Pizza Ø	Tunnelofen Elektro, Backzeit 3 Minuten			Tunnelofen Gas, Backzeit 3 Minuten
	Elektro 450	Elektro 590	Elektro 790	Gas 790
Ø 15 cm	300	425	920	710
Ø 20 cm	150	220	420	325
Ø 25 cm	60	175	340	273
Ø 30 cm	52	110	190	147
Ø 35 cm	44	95	165	130
Ø 45 cm	35	50	97	74
Ø 50 cm	–	44	58	44

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen	5059.4004	2.629,00
Stapelkit	5059.4010	242,00

Modell	Tunnelofen Elektro 450	Tunnelofen Elektro 590	Tunnelofen Elektro 790	Tunnelofen Gas 790
Förderband Breite	450 mm	590 mm	790 mm	790 mm
Außenmaße B x T x H	1080 x 1820 x 520 mm	1220 x 2160 x 520 mm	1420 x 2520 x 520 mm	1420 x 2160 x 660 mm
Innenmaße B x T x H	530 x 800 x 110 mm	670 x 1140 x 110 mm	870 x 1500 x 110 mm	850 x 1140 x 110 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 12,5 kW	EL 400 V / 19,5 kW	EL 400 V / 34 kW	GA 47,0 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	B 25A 3 pol.	C 32A 3 pol.	–
Gewicht	200 kg	308 kg	420 kg	400 kg
Artikelnummer	5053.1001	5053.1002	5053.1003	5053.2001
UVP in €	20.455,00	28.386,00	36.744,00	36.308,00

Untergestell mit Rädern und 4 Feststellbremsen (Höhe in Abhängigkeit von der Anzahl der gestapelten Öfen)				
Außenmaße B x T x H mm	990 x 810 x 760/560/360	1130 x 1150 x 760/560/360	1330 x 1510 x 760/560/360	1330 x 1150 x 620
Gewicht	40 kg	43 kg	48 kg	42 kg
Artikelnummer	5059.2026	5059.2027	5059.2028	5059.2023
UVP in €	1.223,00	1.299,00	1.373,00	1.308,00



DESIGN UND FUNKTIONALITÄT DER SPITZENKLASSE

UNGEWÖHNLICHE PIZZAÖFEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Diese Geräte verfügen über ein modernes Design und sind ein Hingucker in jeder Showküche. Sprechen Sie uns an!

CARUSO

Caruso ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet. Beste Materialien und Komponenten garantieren Robustheit und Widerstandsfähigkeit gegen hohe Temperaturen und maximale Leistung bei minimalem Verbrauch. Durch hohe Ergonomie und Funktionalität gepaart mit Liebe zum Detail und innovativen Lösungen, ist dieser Ofen in seiner Benutzerfreundlichkeit einzigartig.

VALOR

Valor passt sich all Ihren Wünschen und Anforderungen flexibel an. Das System lässt sich modular zusammensetzen. Sie können bis zu drei Backkammern mit einem Untergestell oder einem Gärschrank kombinieren. Bei den Hauben haben Sie die Wahl zwischen einer Abdeckhaube ohne Motor und einer Design-Abzugshaube mit Motor. Diese kann um die Design-Seitenteile ergänzt werden.

DIAMOND

Diamond ist ein Ofen, der in der Mitte des Raumes aufgestellt werden kann. Er ist von allen Seiten ästhetisch. Das Gerät ist mit einer wiederverwertbaren Aluminiumplatte mit Diamanteffekt verkleidet. Dies ermöglicht eine optimale Wärmeregulierung und somit besonders gute Energieeffizienz. Das Gerät ist modular aufgebaut und kann – je nach Anforderungen – mit ein, zwei oder drei Backkammern betrieben werden.

BULL

Der Ofen Bull ist aus Stahl hergestellt und mit farbigem, gehärtetem, stoßfestem und hitzebeständigem Glas verkleidet. Er besticht durch klare Linien. Glas und kräftige Farben geben ihm eine einzigartige, dynamische und moderne Persönlichkeit. Die oben aufgesetzte, motorisierte Abzugshaube verleiht dem Gerät Charakter und Kraft, die mit ihrer markanten Form an die nach vorne gebeugte Haltung eines Stiers erinnern soll. Die vier Abmessungen „S“, „M“, „L“ und „XL“ berücksichtigen die unterschiedlichen Raum- und Produktionsbedürfnisse und bieten Platz für 6, 8, 9 oder 12 Pizzen mit 30 cm Durchmesser.



CARUSO

Zum Backen bis 530 °C für neapolitanische Pizzen



VALOR

Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten



DIAMOND

Zur Aufstellung im Zentrum



BULL

Klare Linien und kräftige Farben

Design Pizza-Ofen Valor

3 in 1 für Pizzeria, Bäckerei oder Konditorei

Ein Ofen der Oberklasse, der Design und Funktionalität verbindet und sich ganz nach Bedarf des Gastronomen einsetzen lässt: in der Pizzeria, der Bäckerei oder auch in der Konditorei. Die Zusammensetzung der einzelnen Bestandteile erfolgt ebenfalls individuell. Das Grundmodell kann mit einer Standard-Abzugshaube oder mit einer Design-Abzugshaube, mit Design-Seitenteilen, offenem Untergestell oder Gärschrank ausgestattet werden. Zusätzlich gibt es auch eine motorisierte Dunstabzugshaube, welche mit einem Dunst- und Geruchsbeseitigungsset kombiniert werden kann.

Ausstattung

- ◆ Ausbalancierte Türen
- ◆ Hitzebeständiger Griff aus Massivholz
- ◆ Doppelverglasung aus Sicherheitsglas mit Sicht auf die gesamte Backkammer
- ◆ FOLD 3D Technik zur Verringerung des Wärmeverlusts nach außen
- ◆ Elektronische Regelung der Ober- und Unterhitze bis 450 °C
- ◆ Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet
- ◆ Bis zu 9 Pizzen mit Ø 35 cm pro Backkammer oder 4 Backbleche 40 x 60 cm
- ◆ Beschichtete Heizelemente mit extrem schneller Aufheizgeschwindigkeit
- ◆ 65K Touchscreen
- ◆ Einstellbares Dampfablassventil
- ◆ Gärschrank mit hermetischem Verschluss und Räder



Valor bestehend aus: zwei Backkammern, Gärschrank, Design-Abdeckhaube und Design-Seitenteilen



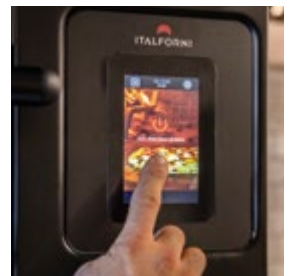
Valor bestehend aus: zwei Backkammern, Gärschrank und Abdeckhaube

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell Valor 6 H 860/700/500 mm	5059.2043	1.348,00
Untergestell Valor 9 H 860/700/500 mm	5059.2044	1.398,00
Gärschrank Valor 6 (anstatt Untergestell) H 700/500 mm	5059.1020	3.144,00
Gärschrank Valor 9 (anstatt Untergestell) H 700/500 mm	5059.1021	3.244,00
Abdeckhaube Valor 6 (ohne Motor)	5059.3015	1.328,00
Abdeckhaube Valor 9 (ohne Motor)	5059.3016	1.431,00
Design-Abzugshaube Valor 6 (mit Motor)	5059.3017	5.327,00
Design-Abzugshaube Valor 9 (mit Motor)	5059.3018	5.448,00
Design-Seitenteile Valor 6	5059.3019	2.280,00
Design-Seitenteile Valor 9	5059.3025	2.280,00

Modell	Backkammer Valor 6 	Backkammer Valor 9 
Bestückung	6 Pizzen Ø 35 cm oder 2 Backbleche 400 x 600 mm	9 Pizzen Ø 35 cm oder 4 Backbleche 400 x 600 mm
Außenmaße B x T x H	1440 x 1000 x 400 mm	1440 x 1350 x 400 mm
Anschlusswert	 400 V / 7,2 kW	 400 V / 11,0 kW
Backkammer B x T x H	1050 x 700 x 170 mm	1050 x 1050 x 170 mm
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.
Gewicht	205 kg	235 kg
Artikelnummer	5051.1050	5051.1051
UVP in €	9.314,00	10.964,00



Vollständige Einsicht in die Backkammer



Einfache Bedienung mit Touch Screen



Backkammer vollschamottiert



Fronttüren federentlastet



Design-Pizza-Ofen CARUSO

Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach









Caruso® ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet. Beste Materialien und Komponenten garantieren Robustheit und Widerstandsfähigkeit bei hohen Temperaturen sowie maximale Leistung bei minimalem Verbrauch. Der spezielle Sorrentostein hält durch seine poröse Struktur aus Ton und vulkanischem Sand die Temperatur konstant und gibt sie gleichmäßig ab. Die ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres® zeichnet sich durch hohe Beständigkeit gegen korrosive Substanzen, Abriebfestigkeit und antibakterielle Eigenschaften aus. Bei dem Caruso haben Sie die Möglichkeit, die Oberflächen der Paneele und des Rahmens individuell zu gestalten, entweder matt schwarz / glänzend schwarz oder matt schwarz / glänzend rot.

Ausstattung

- ♦ Sehr schnelle Aufheizgeschwindigkeit
 - ♦ Digitales und intuitives Touchscreen
 - ♦ Hohe Funktionalität und Einfachheit in der Bedienung
 - ♦ Backkammer in 2 Größen für 6 Ø 35 cm Pizzen oder für 9 Ø 35 cm Pizzen
 - ♦ Maximale Temperatur von 530°C
 - ♦ Außentemperatur am Ofen konstant bei 30°C
 - ♦ Sicht auf die gesamte Backkammer mit doppelter Innenbeleuchtung
 - ♦ Unabhängige Temperaturregelung von Boden und Decke im Backdeck
 - ♦ Backkammer mit speziellem Sorrentostein
 - ♦ Schublade zur Aufnahme von Schaufel und Bürste
 - ♦ AVPN-Siegel
 - ♦ Inklusive Abzugshaube ohne Motor
 - ♦ Mit offenem Unterbau mit Schwerlastrollen für leichte Mobilität
- oder*
- ♦ Mit Gärschrank 50 °C mit Licht und Thermostat auf Rollen



Folgende Kombinationen sind erhältlich:

Modell	Caruso 6 Kombination 1 	Caruso 6 Kombination 2 	Caruso 9 Kombination 1 	Caruso 9 Kombination 2 
Kombination	Pizzaofen mit Haube und Untergestell auf Rollen	Pizzaofen mit Haube und Gärschrank auf Rollen	Pizzaofen mit Haube und Untergestell auf Rollen	Pizzaofen mit Haube und Gärschrank auf Rollen
Bestückung	6 Pizzen Ø 35 cm	6 Pizzen Ø 35 cm	9 Pizzen Ø 35 cm	9 Pizzen Ø 35 cm
Außenmaße B x T x H	1110 x 1565 x 1760 mm	1110 x 1565 x 1760 mm	1465 x 1565 x 1760 mm	1465 x 1565 x 1760 mm
Anschlusswert	 400 V / 13,2 kw	 400 V / 13,2 kw	 400 V / 20,5 kw	 400 V / 20,5 kw
Backkammer B x T x H	750 x 1125 x 150 mm	750 x 1125 x 150 mm	1125 x 1125 x 150 mm	1125 x 1125 x 150 mm
Gewicht	305 kg	350 kg	410 kg	485 kg
Artikelnummer	5051.4010	5051.4011	5051.4020	5051.4021
UVP in €	19.598,00	22.361,00	25.420,00	28.320,00

Profi-Wandhauben Kubusform

Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304,
Kopf und Eckstöße vollverschweißt
Seite 317

ab 1.888,- Euro



**Inklusive Flammenschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den
Flammendurchschlag**



Airbox EC 355

Motor außerhalb des Luftstroms
Seite 320

2.334,- Euro





7

WANDHAUBEN ZENTRALHAUBEN AIRBOXEN

7 Lüftung

Komplettwandhauben, Trapezform	315
Profi-Wandhauben, Trapezform	316
Profi-Wandhauben, Kubusform	317
Profi-Zentralhauben, Kubusform	318
Profi-Induktionshauben	319
Airboxen und Kompaktlüfter	320
Motoren, Regler, Flammenschutzfilter	322



Gratfreie
Verarbeitung,
keine scharfen
Kanten

Mit
vorverdrahteter
LED-Spot-
beleuchtung

Muschelgriffe

Punkt-
geschweißt,
umgeschlagene
Kanten

Inkl.
Fettblass-
hahn

Flammschutzfilter F2 (Typ B)

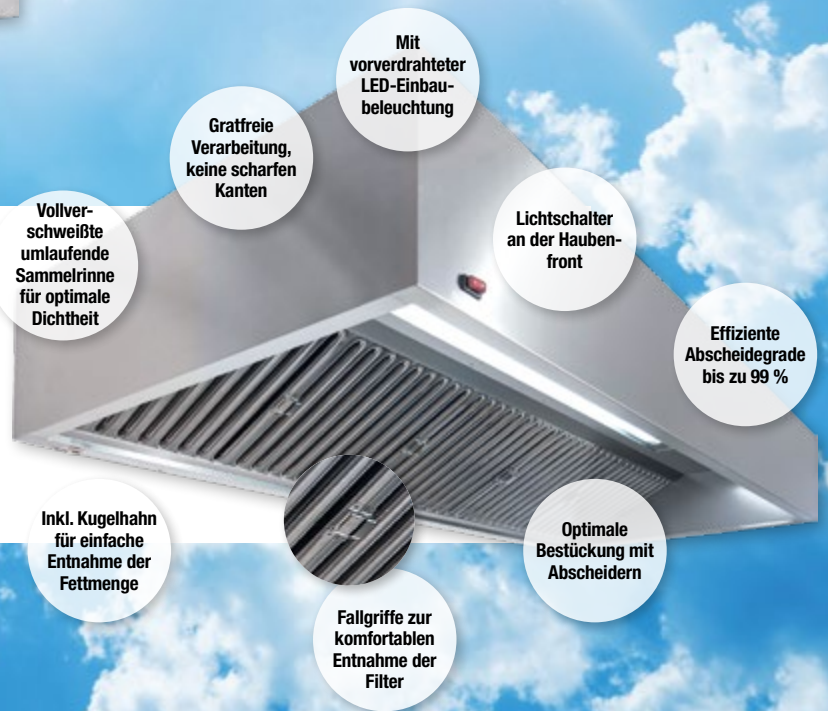
Standard-Wandhauben

Diese Hauben sind mit Flammschutzfiltern F2 (Typ B) ausgestattet. Flammschutzfilter F2 (Typ B) scheiden effektiv den Fettdunst ab, dürfen jedoch nicht oberhalb von thermischen Geräten mit erhöhter Brandgefahr eingesetzt werden. Ideal also für den Einsatz in der Speisenvorbereitung, Speisenausgabe oder Spülküche.

Flammschutzfilter F1 (Typ A)

Profi-Wandhauben

Diese Hauben sind mit Flammschutzfiltern F1 (Typ A) ausgestattet. Flammschutzfilter F1 (Typ A) scheiden effektiv den Fettdunst ab und verhindern zuverlässig den Flammendurchschlag in die Abzugsanlage. Oberhalb thermischer Geräte mit erhöhter Brandgefahr müssen diese Filter eingesetzt werden. Die eingesetzten Aerosolabscheider Typ F1/A sind durch unabhängige Prüfinstitute geprüft und zertifiziert.



Gratfreie
Verarbeitung,
keine scharfen
Kanten

Mit
vorverdrahteter
LED-Einbau-
beleuchtung

Lichtschatter
an der Hauben-
front

Effiziente
Abscheidegrade
bis zu 99 %

Vollver-
schweißte
umlaufende
Sammelrinne
für optimale
Dichtheit

Inkl. Kugelhahn
für einfache
Entnahme der
Fettmenge

Optimale
Bestückung mit
Abscheidern

Fallgriffe zur
komfortablen
Entnahme der
Filter

Unsere Profi-Hauben bestehen aus einer stabilen Edelstahlkonstruktion und sind komplett aus Chromnickelstahl AISI 304. Der Korpus ist verschweißt, d. h. auch im Bereich der Eck- und Kopfstöße, ebenso ist die Fettablaufrinne vollverschweißt. Der Fettentleerungskugelhahn sitzt an der tiefgezogenen Auslaufstelle der Fettsammelrinne.

Die Profi-Hauben unterteilen sich in einen Auffang- und Absaugraum. Alle Profi-Hauben haben eine eingehauste, energiesparende vorverdrahtete, flächenbündige LED-Einbau-Beleuchtung entsprechend der Arbeitsstättenrichtlinie. Die Hauben werden mit einem Befestigungskit geliefert für die flexible Montage an der Wand oder Decke. Die Profi-Hauben sind mit Hochleistungsabscheidern ausgestattet zum Erfassen und effektiven Abscheiden von Aerosolen.



Hier finden Sie Vorschriften und Bestimmungen für Dunstabzugsanlagen in gewerblichen Küchen

Abscheider (Filter)

Die Aerosolabscheider (Fettfilter) sind gemäß DIN EN 16282-6 (ehemals DIN 18869-5) ausgeführt.

Die Fettfilter sind aus Chromnickelstahl AISI 304 und zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Der Fettdunst kondensiert im Inneren des Filters, das dann ablaufende Fett sammelt sich im Fettkanal. Eine regelmäßige Reinigung des Fettkanals und der Filter ist notwendig und in der VDI-Blatt 2 hinterlegt.

Die Filter der Profi-Hauben haben hohe Abscheidegrade und minimieren somit Verschmutzungen in der Lüftungsanlage. So entstehen weniger Gerüche und ein besseres Raumklima. Die Reinigung ist einfacher, und es besteht ein höherer Brandschutz. Das strömungsoptimierte Lamellendesign minimiert Druckverluste und Geräusche.



Bitte beachten Sie die Frachtzuschläge für Hauben ab einer Länge von über 2,20 m.



Komplettwandhauben Trapezform



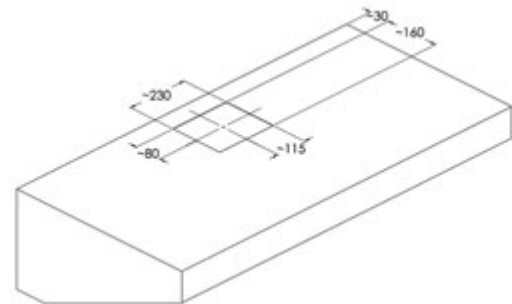
Inklusive Flammenschutzfilter F2 (Typ B), Lüftungsmotor, Regler und Beleuchtung

- ♦ Filter gemäß DIN EN 16282-6 F-2 (eh. DIN 18869-5 Bauart B) und VDI 2052
- ♦ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 430
- ♦ Nicht einsetzbar oberhalb thermischer Geräte
- ♦ Inklusive energiesparender LED-Spot-Beleuchtung ohne Abdeckung (Nennspannung 230V 50-60Hz, 5W)
- ♦ Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- ♦ Fettablasshahn an tiefgezogener Auslaufstelle
- ♦ Position der Abluftöffnung mittig; Öffnung ca. 230 mm x 80 mm x 115 mm
- ♦ Inkl. elektrischem Einbau-Drehzahlregler mit LED-Funktionsanzeige und Folientastatur, fertig verdrahtet; 230V, IP 55, max. 4.5 Amp.
- ♦ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ♦ Sperrgut ab 2,20 m Länge!



Passendes Zubehör auf Seite 320 bis 323!

Flammenschutzfilter F2 (Typ B)
Nicht zur Verwendung oberhalb thermischer Geräte



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Haubenbefestigungskit	9603.0005	65,00

Komplettwandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 700er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	640 m³/h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1014	1.415,00
1200 mm	640 m³/h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1015	1.490,00
1400 mm	640 m³/h	2	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1016	1.573,00
1600 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1017	1.660,00
1800 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1018	1.749,00
2000 mm	960 m³/h	3	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1019	1.824,00
2200 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1020	1.998,00
2400 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1021	2.350,00
2600 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1022	2.545,00
2800 mm	1600 m³/h	5	400 x 400 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.1023	2.867,00

Komplettwandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 900er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F2 (Typ B)	Anschlusswert	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	500 m³/h	1	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2011	1.449,00
1200 mm	1000 m³/h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2012	1.527,00
1400 mm	1000 m³/h	2	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2013	1.598,00
1600 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2014	1.695,00
1800 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2020	1.797,00
2000 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2021	1.859,00
2200 mm	1500 m³/h	3	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,339 kW	3011.2022	1.999,00
2400 mm	2000 m³/h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,452 kW	3011.2023	2.356,00
2600 mm	2000 m³/h	4	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,452 kW	3011.2024	2.598,00
2800 mm	2500 m³/h	5	495 x 495 mm, Stärke 25 mm	230 V - 0,452 kW	3011.2025	2.943,00



Inklusive Lüftungsmotor und Regler



vollverschweißt



Flammschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den
Flammendurchschlag

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 700er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m ³ /h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1030	1.559,00
1200 mm	1200 m ³ /h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1031	1.698,00
1400 mm	1200 m ³ /h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1032	1.798,00
1600 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1033	1.948,00
1800 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1034	2.048,00
2000 mm	2000 m ³ /h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1035	2.148,00
2200 mm	2000 m ³ /h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.1036	2.248,00

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 900er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m ³ /h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2030	1.659,00
1200 mm	1200 m ³ /h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2031	1.798,00
1400 mm	1200 m ³ /h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2032	1.898,00
1600 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2033	2.048,00
1800 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2034	2.148,00
2000 mm	2000 m ³ /h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2035	2.248,00
2200 mm	2000 m ³ /h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2036	2.348,00
2400 mm	2400 m ³ /h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2037	2.678,00
2600 mm	2500 m ³ /h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2038	2.932,00
2800 mm	2800 m ³ /h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2039	3.221,00
3000 mm	2800 m ³ /h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.2040	3.398,00

Profi-Wandhauben Trapezform, 450 mm Höhe, 1100er Tiefe

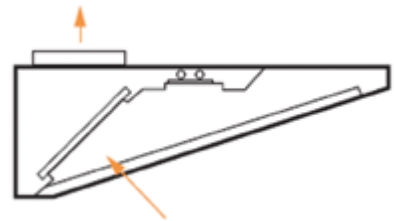
Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	800 m ³ /h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3030	1.759,00
1200 mm	800 m ³ /h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3031	1.898,00
1400 mm	1200 m ³ /h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3032	1.998,00
1600 mm	1200 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3033	2.148,00
1800 mm	1600 m ³ /h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3034	2.298,00
2000 mm	1600 m ³ /h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3035	2.398,00
2200 mm	1600 m ³ /h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3036	2.498,00
2400 mm	1600 m ³ /h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3037	2.895,00
2600 mm	2000 m ³ /h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3038	3.103,00
2800 mm	2000 m ³ /h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3039	3.408,00
3000 mm	2400 m ³ /h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3012.3040	3.563,00

Profi-Wandhauben Trapezform

Inklusive Flammschutzfilter F1 (Typ A) gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, Kopf und Eckstöße vollverschweißt
- Flächenbündige, vorverdrahtete energiesparende LED Einbauleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz,
- Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- Inkl. strömungsoptimierter Aerosolabscheider, 40 mm tief, HACCP konform mit Griffen
- Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden oder Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis
- Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit 1/2" Öl-Ablasshahn
- Durch strömungsoptimierte Halbschalen ist der Druckverlust im Betrieb geringer, Energieverbrauch niedriger und leiser in der Anwendung
- Inklusive Haubenbefestigungskit für Wand- und Deckenmontage (Aufhängeösen+Wandhalter)
- Dübel, Schrauben, Ketten usw. bauseitig ergänzen
- Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- Sperrgut ab 2,20 m Länge!

Passendes Zubehör auf Seite 320 bis 323!





Profi-Wandhauben Kubusform

vollverschweißt



Inklusive Flammschutzfilter F1 (Typ A) gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ◆ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, Kopf und Eckstöße vollverschweißt
- ◆ Flächenbündige, vorverdrahtete energiesparende LED Einbaubeleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz,
- ◆ Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- ◆ Inkl. strömungsoptimierter Aerosolabscheider, 40 mm tief, HACCP konform mit Griffen
- ◆ Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden oder Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis
- ◆ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit 1/2" Öl-Ablasshahn
- ◆ Durch strömungsoptimierte Halbschalen ist der Druckverlust im Betrieb geringer, Energieverbrauch niedriger und leiser in der Anwendung
- ◆ Inklusive Haubenbefestigungskit für Wand- und Deckenmontage (Aufhängeösen+Wandhalter)
- ◆ Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu ergänzen
- ◆ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ◆ Sperrgut ab 2,20 m Länge!

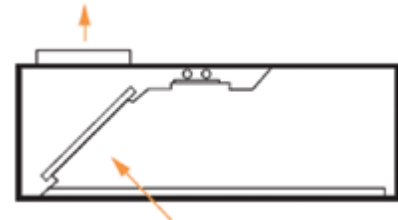


Flammschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den
Flammendurchschlag

Passendes Zubehör auf Seite 320 bis 323!

Profi-Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe, 900er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2040	1.888,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2041	2.088,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2042	2.188,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2043	2.388,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2044	2.488,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2045	2.589,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2046	2.748,00
2400 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2047	3.275,00
2600 mm	2500 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2048	3.492,00
2800 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2049	3.806,00
3000 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.2050	3.944,00



Profi-Wandhauben Kubusform, 450 mm Höhe, 1100er Tiefe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	1000 m³/h	2	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3040	2.088,00
1200 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3041	2.188,00
1400 mm	1200 m³/h	3	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3042	2.288,00
1600 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3043	2.488,00
1800 mm	1600 m³/h	4	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3044	2.688,00
2000 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3045	2.838,00
2200 mm	2000 m³/h	4	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3046	2.988,00
2400 mm	2400 m³/h	6	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3047	3.559,00
2600 mm	2500 m³/h	5	500 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3048	3.688,00
2800 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3049	4.103,00
3000 mm	2800 m³/h	7	400 x 500 mm, Stärke 40 mm	3013.3050	4.228,00

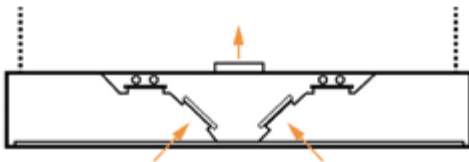
1100er Tiefe

1400er Tiefe

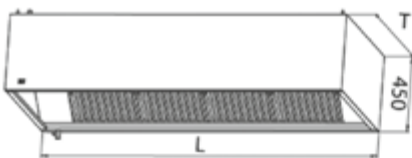
Artikel-Nr.	UVP in €
3013.4040	2.388,00
3013.4041	2.588,00
3013.4042	2.738,00
3013.4043	2.948,00
3013.4044	3.098,00
3013.4045	3.298,00
3013.4046	3.488,00
3013.4047	3.992,00
3013.4048	4.246,00
3013.4049	4.538,00
3013.4050	4.788,00



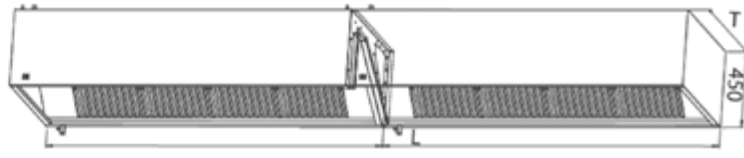
Flammschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den
Flammendurchschlag



Kastenhauben Typ B01K Basis + HIGH



Bis 3.000 mm Länge: Haube einteilig



Ab 3.100 mm Länge: Haube mittig geteilt

Profi-Zentralhauben Kubusform

Inklusive Flammschutzfilter F1 (Typ A) Ausführung gemäß DIN EN 16282-6 F-2 (eh. DIN 18869-5 Bauart B) und VDI 2052

- Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, Kopf und Eckstöße vollverschweißt
- Flächenbündige, vorverdrahtete energiesparende LED Einbauleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz
- Mit mittiger Aufnahme einer Filterreihe/Abscheider pro Seite
- Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- Inkl. strömungsoptimierter Aerosolabscheider, 40 mm tief, HACCP konform mit Griffen
- Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden
- Mit Fettablasshahn an tiefergezogener Stelle
- Inklusive Haubenbefestigung
- Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu ergänzen
- Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- Haube ab 3200 mm Breite mittig geteilt (ohne Zwischenwand)
- Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis möglich

Passendes Zubehör auf Seite 320 bis 323!

Profi-Zentralhauben Kubusform, 450 mm Höhe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)
1600 mm	3200 m ³ /h	8	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
2000 mm	3200 m ³ /h	8	500 x 500 mm, Stärke 40 mm
2400 mm	4800 m ³ /h	12	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
2800 mm	5600 m ³ /h	14	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
3000 mm	5600 m ³ /h	14	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
3200 mm	6400 m ³ /h	16	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
3600 mm	6400 m ³ /h	16	400 x 500 mm, Stärke 40 mm
4000 mm	8000 m ³ /h	16	500 x 500 mm, Stärke 40 mm

1500er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.1029	3.512,00
3022.1030	3.803,00
3022.1031	4.416,00
3022.1032	5.022,00
3022.1033	5.269,00
3022.1034	5.986,00
3022.1035	6.860,00
3022.1036	7.630,00

1800er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3022.2027	3.962,00
3022.2028	4.233,00
3022.2029	4.866,00
3022.2030	5.472,00
3022.2031	5.720,00
3022.2032	6.437,00
3022.2033	7.309,00
3022.2034	8.181,00

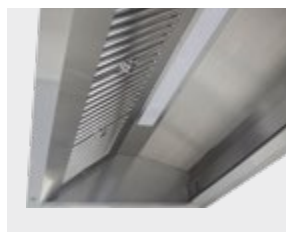


Profi-Wandinduktionshauben Kubusform

vollverschweißt  empfohlen  ab 2,20 m

Inklusive Flammschutzfilter F1 (Typ A) gemäß DIN 18869 aus CNS AISI 304

- ♦ Korpus aus Chromnickelstahl AISI 304, Kopf und Eckstöße vollverschweißt
- ♦ Flächenbündige, vorverdrahtete energiesparende LED Einbaubeleuchtung, Nennspannung 230V 50-60Hz,
- ♦ Elektrische Kabelführung in separatem Kabelkanal
- ♦ Inkl. strömungsoptimierter Aerosolabscheider, 40 mm tief, HACCP-konform mit Griffen
- ♦ Ohne Ausschnitt für Abluft, muss nach den Gegebenheiten vor Ort geschnitten werden oder Lieferung mit Ausschnitt nach individuellen Vorgaben gegen Mehrpreis
- ♦ Umlaufende Fettauffangrinne vollverschweißt, mit 1/2" Öl-Ablasshahn
- ♦ Durch strömungsoptimierte Halbschalen ist der Druckverlust im Betrieb geringer, Energieverbrauch niedriger und leiser in der Anwendung
- ♦ Inklusive Haubenbefestigungskit für Wand- und Deckenmontage (Aufhängeösen + Wandhalter)
- ♦ Dübel, Schrauben, Ketten usw. sind bauseitig zu ergänzen
- ♦ Druckverlust durch Kanalsystem und Filter beachten!
- ♦ Sperrgut ab 2,20 m Länge!
- ♦ Hauben gegen Mehrpreis auch mit Zulufregulierung erhältlich

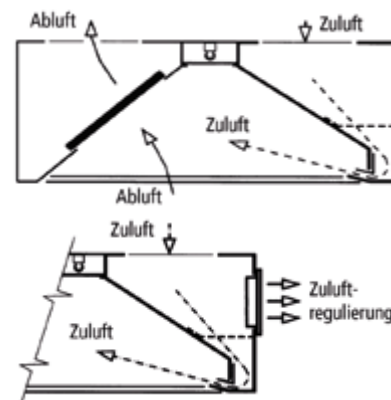


Flammschutzfilter F1 (Typ A)
Verhindert zuverlässig den Flammendurchschlag

Passendes Zubehör auf Seite 320 bis 323!

Allgemeine Infos zu den Induktionshauben

KBS Gastrotechnik bietet Abzugshauben an, die nach dem Induktionsprinzip arbeiten. Ein Teil der Zuluft wird dabei durch die Haube angesaugt und direkt zur Absaugstelle weitergeleitet. Dabei entsteht ein Unterdruck, der die von unten aufsteigenden Kochwrasen, Dämpfe und Gerüche mitreißt. Da diese Luft nicht in die Küche gelangt, muss sie auch nicht vorher aufgewärmt werden. Eine erhebliche Energieeinsparung kann so erzielt werden. Von außen muss nur noch eine Restluftmenge zugeführt werden, die zur Lufterneuerung im Raum notwendig ist. Nur diese muss dann gegebenenfalls noch erwärmt werden. Dies reduziert die Zugluft in der Küche und verbessert die Arbeitsbedingungen für das Personal.



Profi-Wandinduktionshauben Kubusform ohne Zulufregulierung, 480 mm Höhe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)
2000 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
2400 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
2800 mm	1600 m³/h	5	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
3000 mm	1920 m³/h	6	400 x 400 mm, Stärke 40 mm

1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.1021	4.239,00
3030.1022	4.663,00
3030.1023	5.176,00
3030.1024	5.612,00

1300er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.2021	4.534,00
3030.2022	4.883,00
3030.2023	5.380,00
3030.2024	5.818,00

Profi-Wandinduktionshauben Kubusform mit Zulufregulierung, 480 mm Höhe

Breite	Leistung	Anzahl Filter	Filter F1 (Typ A)
2000 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
2400 mm	1280 m³/h	4	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
2800 mm	1600 m³/h	5	400 x 400 mm, Stärke 40 mm
3000 mm	1920 m³/h	6	400 x 400 mm, Stärke 40 mm

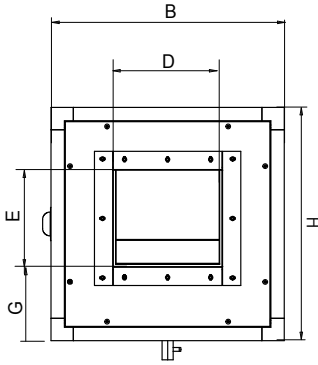
1100er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.3021	4.697,00
3030.3022	5.177,00
3030.3023	5.691,00
3030.3024	6.267,00

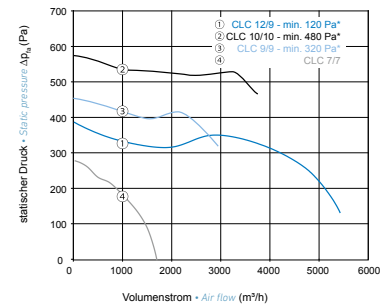
1300er Tiefe

Artikel-Nr.	UVP in €
3030.4021	4.959,00
3030.4022	5.426,00
3030.4023	5.993,00
3030.4024	6.589,00

Kompaktlüfter Typ CLC



- ◆ Doppelseitig saugender Radialventilator mit Direktantrieb
- ◆ Gehäuse aus Aluprofilrahmen und verzinktem Stahlblech
- ◆ 20 mm doppelwandig schallisoliert
- ◆ Thermo-akustische Isolation, Material selbstverlöschend
- ◆ Laufrad aus verzinktem Stahlblech
- ◆ Dreiseitig abnehmbare Seitenwände, zusätzliches Paneel notwendig
- ◆ Einfacher Ventilatoreinbau
- ◆ Inkl. Bodenwanne und 1/2" Kondensablauf
- ◆ Motor im Luftstrom liegend



*Ventilatoren dürfen nicht unter der angegebenen Mindestpressung betrieben werden.

Erforderliches Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Paneel mit Bundkragen für 3052.1007	3054.0038	125,00
Paneel mit Bundkragen für 3052.1008, 3052.1009, 3052.1010	3054.0039	138,00
Paneel geschlossen für 3052.1007	3054.0045	104,00
Paneel geschlossen für 3052.1008, 3052.1009, 3052.1010	3054.0046	119,00

B x T x H	Leistung	Öffnung in mm D-E-G	Drehzahl	Anschlusswert	passender Regler	Artikel-Nr.	UVP in €
520 x 520 x 520 mm	1650 m³/h	242-215-165	1250	230 V/0,147 kw / 1,3 A	3040.0028	3052.1007	1.348,00
690 x 690 x 690 mm	2780 m³/h	310-265-193	1380	230 V/0,42 kw / 3,1 A	3040.0029	3052.1008	1.592,00
690 x 690 x 690 mm	3800 m³/h	342-293-209	1380	230 V/0,55 kw / 4,6 A	3040.0029	3052.1009	1.738,00
690 x 690 x 690 mm	5500 m³/h	321-347-239	860	230 V/0,736 kw / 7,6 A	3040.0031	3052.1010	1.848,00

Airbox EC 355



- ◆ Motor außerhalb des Luftstroms
- ◆ Fördermitteltemperatur bis 120°
- ◆ Gehäuse doppelwandig schallisoliert
- ◆ Inkl. eingedichtetem Ansaugstutzen und Revisionschalter serienmäßig
- ◆ Revisionstür mit Griff und Schnellverschluss
- ◆ Hochwertige Profildichtung
- ◆ Gehäuse mit Kondensatwanne und 1" Ablauf
- ◆ Volumenstrom optimierte Motorplatte

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Drehzahlregler 5-stufig	3040.0034	331,00
Drehzahlregler stufenlos	3040.0033	191,00
Wetterdach	3054.0058	191,00
Ausblaspanel geschlossen	3053.9014	108,00
Ausblaspanel mit Bundkragen	3053.9021	135,00
Wetterschutzblende	3053.9022	170,00

Modell

Modell	Airbox EC 355
Volumenstrom	2747 m³/h
Außenmaße B x T x H	520 x 520 x 520
Motorleistung	314 W
Nennstrom	2,6 A
Max. Drehzahl	1400 U/Min.
Schalldruckpegel 3 m	47 db (A)
Gewicht	34 kg
Schutzklasse	IP55
Artikelnummer	3052.2014
UVP in €	2.334,00



Energiesparende Airbox Modell E (EC Control)

Hocheffizienter EC-Motor mit Controller außerhalb des Luftstroms

- ◆ Gehäuse doppelwandig schallisoliert
- ◆ Fördermitteltemperatur 120
- ◆ Ausblasstellung variabel
- ◆ Gehäuse mit Kondensatwanne und 1" Ablauf
- ◆ Hochwertige Profildichtung
- ◆ Inkl. eingedichteter Ansaugstutzen und Revisionschalter serienmäßig
- ◆ Revisionstür und Schnellverschluss
- ◆ Für Innen- und Außenmontage geeignet
- ◆ Passende Regler erforderlich



Bis zu 50 % Energieeinsparung und längere Lebensdauer gegenüber herkömmlichen Airboxen



Wetterschutzdach



Ausblaspaneel mit Bundkragen



Ausblaspaneel geschlossen

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ausblaspaneel geschlossen	3053.9020	108,00
Ausblaspaneel mit Bundkragen	3053.9019	245,00
Drehzahlregler 5-stufig	3040.0034	331,00
Drehzahlregler stufenlos	3040.0033	191,00
Wetterschutzdach für Airbox EC4000-8000	3054.0057	333,00
Wetterschutzblende für Airbox EC4000-8000	3053.9010	188,00



Drehzahlregler stufenlos



Drehzahlregler 5-stufig

Modell	Airbox EC 4000	Airbox EC 6000	Airbox EC 8000
Volumenstrom	4260 m ³ /h	6530 m ³ /h	8450 m ³ /h
Außenmaße B x T x H	690 x 650 x 690 mm	690 x 650 x 690 mm	690 x 650 x 690 mm
Motorleistung	260 W	770 W	1740 W
Nennstrom	1,2 A	3,5 A	7,9 A
Max. Drehzahl	910 U/Min.	1345 U/Min	1760 U/Min
Schalldruckpegel 3 m	53 db (A)	61 db	69,1 db (A)
Gewicht	68 kg	68 kg	68 kg
Artikelnummer	3052.2035	3052.2038	3052.2039
UVP in €	2.976,00	3.239,00	3.846,00

Wandhalterungs-Kit für Airbox



- ◆ Paarweise mit Stützstrebe
- ◆ Verzinkt, rostfrei
- ◆ Verstrebung aus Edelstahl

Auflagefläche	Artikel-Nr.	UVP in €
800 mm	3054.0065	241,00
1040 mm	3054.0066	266,00

Flammenschutzfilter F1 (Typ A) und F2 (Typ B) nach DIN 18869-5



Flammenschutzfilter F1 (Typ A) mit Fallgriffen

Flammenschutzfilter F1 (Typ A), 25 mm Stärke

- ◆ Abscheiderstärke 25 mm
- ◆ zweifacher Wirbelstromfilter
- ◆ ideal zum Um-/Nachrüsten von bestehenden Hauben mit 20 mm Aufnahmeschienen auf die neue DIN EN 16282-6 F-1 / eh. DIN 18869-5, Bauart 5
- ◆ inklusive montierter, klappbarer Fallgriffe

F1 (Typ A) – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0017	124,00
400 x 500 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0018	128,00
500 x 500 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0019	148,00
495 x 495 x 25 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0113	154,00

Flammenschutzfilter F1 (Typ A), 40 mm Stärke

- ◆ Abscheiderstärke 40 mm
- ◆ dreifacher Wirbelstromfilter
- ◆ geringer Druckverlust – dadurch geräuscharm im Betrieb
- ◆ inklusive montierter, klappbarer Fallgriffe

F1 (Typ A) – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0010	124,00
400 x 500 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0011	138,00
500 x 500 x 40 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0014	145,00

Flammenschutzfilter F2 (Typ B), 20 mm Stärke

- ◆ Abscheiderstärke 20 mm
- ◆ inklusive montierter Muschelgriffe

F2 (Typ B) – B x T x H	Artikel-Nr.	UVP in €
400 x 400 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0013	98,00
400 x 500 x 20 mm, CNS, inklusive Griffe	3054.0012	115,00



Flammenschutzfilter F2 (Typ B) mit Muschelgriffen

Umrüstfilter von F2 (Typ B) auf F1 (Typ A) (40 mm auf 20 mm verjüngend)

Artikel-Nr.	UVP in €
3054.0027	179,00
3054.0028	189,00
3054.0064	248,00

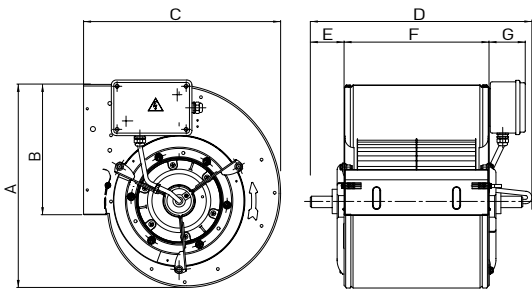


Lüftungsmotor

- ◆ Doppelseitig saugender Radialventilator
- ◆ Wartungsfreie Kugellager, Langzeitschmierung
- ◆ Gehäuse und Laufrad aus verzinktem Stahlblech
- ◆ Außenläufermotor (innenliegend) mit Thermoschutz/Motorschutz
- ◆ Motor im Luftstrom liegend
- ◆ Drehzahl steuerbar mit Drehzahlregler (siehe unten auf dieser Seite)
- ◆ Betriebssicher und wartungsfrei
- ◆ Kompakte Abmessungen (z. B. für den Einbau in Wandhauben)



Anschlusswert	passender Regler	Volumenstrom max.	Artikel-Nr.	UVP in €
230 V / 0,147 kW / 1,3 A	3040.0017	1.650 m ³	3040.0003	549,00
230 V / 0,4 kW / 4,2 A	3040.0018	2.700 m ³	3040.0013	599,00



Maße (in mm)	3040.0003	3040.0013
	DM-A 7/7	DM-A 9/9 ED
A	322	326
B	208	260
C	316	318
D	355	377
E	54	21
F	232	298
G	58	58

Regler für Lüftungsmotor

- ◆ 5-stufig, Gehäuse aus Kunststoff
- ◆ 230 V / 1 ph / 50-60 Hz
- ◆ Schutzklasse IP 54 / Iso Cl. B
- ◆ Kontrollleuchte vorhanden
- ◆ Zusatzkontakt: 230 V max 2.A
- ◆ inkl. Motorschutz für Ventilator



B x T x H	Anschlusswert	für Modell	Artikel-Nr.	UVP in €
105 x 115 x 200 mm	230 V / 3,0 A	3040.0003, 3052.1007	3040.0028	262,00
146 x 150 x 272 mm	230 V / 5,0 A	3040.0013, 3052.1008, 3052.1009	3040.0029	292,00
123 x 155 x 240 mm	230 V / 7,0 A	—	3040.0030	315,00
147 x 155 x 270 mm	230 V / 10,0 A	3052.1010	3040.0031	399,00
147 x 155 x 270 mm	230 V / 14,0 A	—	3040.0032	578,00



Doppelenthärtungsanlage HT-613

Hoch effizienter kommerzieller Wasserenthärter
Seite 343

2.650,- Euro



Glasfüller mit Ablaufwanne

Ideal für Bar und Theke
Seite 356

476,- Euro



Ready Line Haubenspülmaschine

Mit Thermostopp und 2-fach Sieb
vor der Spülpumpe
Seite 331

4.248,- Euro



8

SPÜLMASCHINEN
FETTABSCHIEDER
GESCHIRRWASCHBRAUSEN

8 Spültechnik

Spülmaschinen Easy Line	327
Gläserspüler Ready Line	328
Geschirrspüler Ready Line	329
Haubenspülmaschinen Ready Line	331
Geschirrspülmaschinen Ready Line für EN-Wannen	332
Topfspülmaschinen Ready Line und Gastroline	333
Kistenspülmaschine Gastroline	335
Untertischgeschirrspüler Gastroline	336
Gläser- und Geschirrspüler Gastroline	337
Haubenspülmaschinen Gastroline mit Wärmerückgewinnung	339
Zu- und Ablauftische für Haubenspülmaschinen	340
Fettabscheider	341
Wasseraufbereitung	343

Klarco-Gewerbearmaturen:

Auftischarmaturen, Geschirrwashbrausen, Pot-Filler	
Easy-Serie	345
Sensormischer	346
Styl-Serie	347
Premium-Serie	350
Shrink Serie	354
Eversteel Serie	355
Glasfüller	356
Washbrausen / Schlauchbrausen	357
Handwaschbecken	358
Abfalleimer, Müllsack-Wagen	359



SPÜLTECHNIK

VORAUSSETZUNGEN FÜR EIN GUTES SPÜLERGEBNIS

In der gewerblichen Spültechnik bestimmen Chemie, Mechanik und Temperatur das Spülergebnis. Ein gut aufeinander abgestimmter Prozess und ein System von passenden Komponenten und Geräten in der Spülküche sind deshalb Grundvoraussetzung. In kleineren Einheiten ist es für das notwendige Vorspülen das Spülcenter, in größeren Küchen eine Kombination aus Zu- und Ablauftischen mit passender Durchschubspülmaschine.

Easy Line – Diese Einstiegsserie bietet Frontlader Glas- und Geschirrspülmaschinen in modernem Design. Easy Line sorgt für hohe Waschleistung und Produktivität bei moderatem Wasserverbrauch. Der Plug-and-Play-Philosophie folgend, verfügen diese Geräte über eine intuitive Bedienung und Steuerung. Einfachheit ist das Ziel.

Ready Line – Die fortschrittlichen Modelle der Ready Line verfügen über elektrisch einstellbare peristaltische Spülmitteldosierpumpen und bieten wahlweise ein Tankflächensieb, das größere Unreinheiten filtert. Sie verfügen zudem über einen Thermostopp zum Erhalt der erforderlichen Nachspültemperatur sowie ein Waterfresh-Filterssystem bei Geräten ohne Ablaufpumpe, das 2/3 des heißen und frischen Nachspülwassers im Tank erhält. Ready-Geräte mit Ablaufpumpe und ggf. Enthärter verfügen über einen automatischen Teiltankwasserwechsel. Einzigartig ist die patentierte Dual-Flow Waschpumpe.

Gastroline – Die Geräte der Gastroline mit Multicolordisplay sind die Vollprofis unter den Spülmaschinen. Sie verfügen über eine Klarspülpumpe mit drucklosem Boiler und stellen damit auch bei wechselndem Wasserdruck gleichbleibende Nachspülergebnisse sicher. Die Geräte sind doppelwandig und mit einem Cleanwater Waschpumpensystem ausgestattet, das jeweils zum Ende eines Spülgangs einen Teil des Schmutzwassers im Tank aus der Maschine befördert. Zur Pflege des gespülten Geschirrs verfügen die Spülmaschinen mit elektronischer Steuerung über ein Softstart-System, das beim Anlauf des Spülarms ein Kippen des Geschirrs durch zu heftigen Wasserstrahl verhindert. Als weitere optionale Ausstattung erlauben Laugenpumpen einen höheren Abfluss des Schmutzwassers, so dass auf einen Ablauf im Boden verzichtet werden kann.

Je nach Modell verfügen sowohl Geräte der Ready, als auch der Gastroline über eingebaute Enthärter. Für optimale Spülergebnisse bei Gläsern wird eine Umkehr-Osmose-Anlage oder eine Vollentsalzung empfohlen, die die Bildung von Schlieren auf Gläsern vermindert.

EINWASCH-SERVICE UND INBETRIEBNAHME

Auf Wunsch können wir Ihre KBS Spülmaschine direkt vor Ort fachmännisch in Betrieb nehmen und einwaschen lassen. Dieser Service erfolgt durch einen von uns autorisierten Service-Partner. Dabei erfolgt der Anschluss an die bauseitig vorhandenen Leitungen, das Einstellen des Dosiergeräts bzw. der Dosiergeräte und das Einwaschen. Diese Maßnahmen garantieren Ihnen eine reibungslose Erst-Inbetriebnahme sowie die bestmögliche Entfaltung der Spülqualitäten Ihres Geräts. Weitere Informationen finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de im Bereich Service.



Spülmaschinen Easy Line

SWS
PLANBAR

NEU

Allgemein

- ◆ Doppelwandige Tür mit ergonomisch integrierter Griffleiste und Türkontaktschalter
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Rückflussverhinderer
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Benutzerfreundliche Steuerung
- ◆ Inklusive Klar- und Spülmitteldosiergerät
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Inklusive 2 Universalkörbe, 1 Besteckkorb
- ◆ Wasch- und Nachspülarne oben und unten

Easy 501 AP

wie oben, jedoch:

- ◆ Thermostopp
- ◆ Wascharme aus Edelstahl
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl

Easy 555 AP

wie oben, jedoch:

- ◆ Einwandige Haube
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Inklusive Klar- und Spülmitteldosiergerät
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Wascharme aus Edelstahl



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Gläserspüler mit Auflagewinkel für Körbe (für Easy 500 AP und Easy 501 AP), B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	535,00
Einspülservice Untertisch-Spülmaschine	12.0001	355,00
Einspülservice Haubenspülmaschine	12.0002	420,00

Modell	Gläserspülmaschine Easy 400 AP	Geschirrspülmaschine Easy 500 AP	Haubenspülmaschine Easy 555 AP
Außenmaße B x T x H	470 x 520 x 750 mm	600 x 600 x 820 mm	630 x 750 x 1482 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektromechanisch
Anschlusswert	230 V/3,1 kW	400 V/6,2 kW	400 V/14,25 kW
Korbmaß	400 x 400 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläsereinschubhöhe	270 mm	320 mm	440 mm
Max. Tellereinschubhöhe	–	320 mm	440 mm
Spüleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	30 pro Stunde	40/20 pro Stunde	65 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	120 Sekunden	90/180 Sekunden	55 / 75 / 120 Sekunden
Waschpumpenleistung	300 W	600 W	750 W
Boilerheizung / Tankheizung	2,8 kW/2,0 kW	5,6 kW/2,8 kW	9 kW/4,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	5 l/11 l	7 l/25 l	7 l/33 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar	2,7 l bei 2 bar	2,6 l bei 2 bar
Gewicht	40 kg	52 kg	105 kg
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Artikelnummer	2012.2100	2022.2014	2022.2016
UVP in €	1.979,00	2.288,00	3.900,00

Modell	Geschirrspülmaschine Easy 501 AP
Steuerung	elektronisch
Waschzeit pro Zyklus	90/120/180 Sekunden
Ablaufpumpe	ja
Artikelnummer	2022.2015
UVP in €	2.498,00

SWS
 PLANBAR

Ready 405

Körbe aus Draht
Ready 1404

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 305	12.1010	81,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 405	12.1011	92,00
Gläserkorb aus Kunststoff, eckig für Ready 1404	12.1020	92,00
Universalkorb aus Draht, eckig für Ready 1404	2029.0015	95,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geneigt für Ready 1404	2029.0016	109,00
Glaseinsatz aus Kunststoff für Körbe	12.1012	45,00
Untertasseneinsatz aus Kunststoff für 13 Untertassen, Höhe = 170 mm	12.1013	49,00
Untergestell für Untertisch-Gläserspüler mit Aufwinkler für Körbe (für Ready 405 und Ready 1404)	2029.0008	545,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter (für Ready 1404 und 1404 AP)	2019.0020	416,00

Ready Line Gläserspüler

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige

Ready 305/405 (elektromechanische Version)

- ◆ Inkl. 2 Neutralkörbe und 1 Besteckkorb
- ◆ Einwandige Konstruktion
- ◆ Zwei Spülprogramme: 90/120 Sekunden
- ◆ Doppelwandige Tür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe

Ready 1404 (elektronische Version)

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb und 1 Gläserkorb beide aus Draht und 1 Besteckkorb
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ 5 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden davon 2 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Tür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar, Fehlerspeicher
- ◆ Tiefgezogener Tank, Tankflächensieb
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart-Spülarme



Modell	Ready 305	Ready 405	Ready 1404
Außenmaße B x T x H	401 x 490 x 595 mm	436 x 535 x 670 mm	466 x 556 x 695 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V/3,50 kW	230 V/3,50 kW	230 V/3,50 kW
Korbmaß	350 x 350 mm	385 x 385 mm	400 x 400 mm
Max. Gläserereinschubhöhe	240 mm	320 mm	300 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40/30 pro Stunde	40/30 pro Stunde	40/30/24 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	90/120 Sekunden	90/120 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	150 W	200 W	200 W
Boilerheizung/Tankheizung	2,6 kW/600 W	2,6 kW/600 W	2,6 kW/600 W
Boilerinhalt/Tankinhalt	2,6 l/7 l	2,6 l/8 l	2,6 l/8 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,6 l bei 2 bar	2,1 l bei 2 bar	1,9 l bei 2 bar
Gewicht	30 kg	32 kg	45 kg
Ablaufpumpe	nein	nein	nein
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem
Artikelnummer	2012.1001	2012.1007	2012.1006
UVP in €	1.796,00	2.098,00	2.519,00

Modell	Ready 405 AP	Ready 1404 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2012.2011	2012.2010
UVP in €	2.198,00	2.644,00

Ready 505, 515 und 2505

Ready 505/515 (elektromechanische Version)

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe, Tankflächensieb
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Einwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Tür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige
- ◆ 3 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden
- ◆ 1 Sonderprogramm für Gläser (Waschgang bei 60 °C/Nachspülgang bei 67 °C)
- ◆ Smart-Spülarme



Ready 505 / Ready 515



Ready 2505 APE

Ready 2505 APE (elektronische Version)

wie oben, jedoch:

- ◆ 7 Spülprogramme
- ◆ Drucksteigerungspumpe
- ◆ Ablaufpumpe
- ◆ Automatischer Enthärter

Modell	Ready 505	Ready 515	Ready 2505 APE
Außenmaße B x T x H	575 x 605 x 820 mm	575 x 605 x 820 mm	575 x 605 x 820 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektromechanisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 5,4 kW	400 V / 7,9 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläsereschubhöhe	345 mm	345 mm	345 mm
Max. Tellereschubhöhe	365 mm	365 mm	365 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	60 / 40 / 20 pro Stunde	60 / 40 / 20 pro Stunde	60 / 40 / 20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	60/90/180 Sekunden	60/90/180 Sekunden + Sonderprogramme
Waschpumpenleistung	470 W	470 W	470 W
Boilerheizung / Tankheizung	3,0 kW / 2,1 kW	4,9 kW / 2,1 kW	4,9 kW / 2,1 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 22 l	6 l / 22 l	6 l / 22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,8 l bei 2 bar	2,2 l bei 2 bar
Gewicht	58 kg	58 kg	62 kg
Ablaufpumpe	nein	nein	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filtersystem	Water-Fresh-Filtersystem	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.1025	2022.1026	2023.2027
UVP in €	2.611,00	2.699,00	4.375,00

Modell	Ready 505 AP	Ready 515 AP
Ablaufpumpe	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2036	2022.2037
UVP in €	2.791,00	2.874,00

Modell	Ready 505 APE	Ready 515 APE
Ablaufpumpe und Wasserenthärter	ja	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2023.2026	2023.2025
UVP in €	3.097,00	3.221,00

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

SWS
PLANBAR



Ready 1514 elektronische Steuerung

Allgemein

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe, Tankflächensieb
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
- ◆ Double-Flow Pumpe, Sanftanlauf
- ◆ Klarspülmittel- und Spülmitteldosiergerät
- ◆ Doppelwandige Konstruktion, Selbstdiagnosesystem
- ◆ 7 Spülprogramme, davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Exklusivtür mit Türkontaktschalter und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Dosiergeräte elektronisch einstellbar
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart Spülarne



Modell	Ready 1514 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V/5,4 kW
Korbmaß	500 x 500 mm
Max. Gläsereschubhöhe	360 mm
Max. Tellereinschubhöhe	390 mm
Spüleleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemp., 2 bar)	40/30/24 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	500 W
Boilerheizung/Tankheizung	4,9 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	6,0 l / 15 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,5 l bei 2 bar
Gewicht	65 kg
Ablaufpumpe	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2104
UVP in €	3.835,00

Modell	Ready 1514 APE
Außenmaße B x T x H	600 x 630 x 820 mm
Ablaufpumpe und Wasserenthärter	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2023.2104
UVP in €	4.169,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Geschirrspüler mit Auflegewinkel für Körbe, B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	535,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter für doppelwandige elektronische Geschirrspülmaschinen mit Korbgröße 50 x 50 cm	2019.0022	479,00

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl,
1x 250ml Klarspüler-Behälter,
1x 450ml Reiniger-Behälter
Ansaugschläuche für Reiniger (transparent) und Klarspüler (grün)



AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

Ready Line Haubenspülmaschine

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Tankflächensieb
- ◆ Energy Save
- ◆ Elektronisch einstellbare Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Temperaturanzeigen im Display
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlercodeanzeige
- ◆ Selbstreinigung

Ready 605 (elektromechanische Version)

- ◆ Einwandige Haube
- ◆ 3 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden
- ◆ 1 Sonderprogramm für Gläser
- ◆ Double-Flow Pumpe

Ready 1604 (elektronische Version)

- ◆ Schnelle Inbetriebnahme
- ◆ Besonders servicefreundliche Oberfläche
- ◆ Doppelwandige Haube
- ◆ 7 Spülprogramme: 90/120/150 Sekunden
davon 4 Spezialprogramme
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Smart-Spülarme



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Ablaufpumpenkit für Ready 605/1604 für nachträglichen Einbau	2039.0083	349,00
Einspülservice für Haubenspülmaschinen	12.0002	420,00

Modell	Ready 605	Ready 1604	Ready 1604 AP
Außenmaße B x T x H	634 x 744 x 1529 mm	634 x 755 x 1565 mm	634 x 755 x 1565 mm
Steuerung	elektromechanisch	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V/6,5 kW	400 V/8,7 kW	400 V/8,9 kW
Serienzubehör	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb	1 Neutralkorb, 1 Tellerkorb, 1 Besteckkorb
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Max. Gläseranschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Max. Tellereinschubhöhe	450 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)	465 mm (GN 1/1)
Spülleistung Körbe (2 bar)	60/40/20 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)	40/30/24 pro Stunde (bei 10 °C Wasser Eingangstemperatur)
Waschzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	90/120/150 Sekunden	90/120/150 Sekunden
Waschpumpenleistung	470 W	700 W	700 W
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW/2,1 kW	8,0 kW/2,5 kW	8,0 kW/2,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l/15 l	6 l/22 l	6 l/22 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,8 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar	2,5 l bei 2 bar
Ablaufpumpe	nein	nein	ja
Abpumpen Schmutzwasser	Water-Fresh-Filterssystem	Water-Fresh-Filterssystem	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Wasserenthärter	nein	nein – optional möglich	nein – optional möglich
Gewicht	95 kg	108 kg	109 kg
Artikelnummer	2032.1008	2032.2005	2032.2006
UVP in €	4.248,00	5.462,00	5.799,00

SWS
 PLANBAR

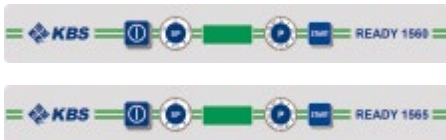
Ready 1560 AP

Ready 1565 AP

Ready 1560 AP und Ready 1565 AP

Geschirrspülmaschine für Euronorm-Wannen und -Boxen 600 x 400 mm

- ◆ Thermostopp
- ◆ 2-fach Sieb vor der Spülpumpe
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Inklusive 1 Korb aus Edelstahl (500 x 600 mm)
+ 1 Edelstahleinsatz für 5 Tablett
- ◆ Double-Flow Pumpe
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ 7 Spülprogramme: 60/90/180 Sekunden
+ 4 Spezialprogramme
- ◆ Federentlastete Exklusivtür mit Türkontaktschalter
und zusätzlicher Dichtlippe
- ◆ Elektronisch einstellbare
Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Tankflächenfilter
- ◆ Einstellbare Parameter
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart Spülarme



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Bodenrost 500 x 600 mm für Ready 1560/1565 (Trägerrost für Wannen und Boxen 600 x 400 mm)	2029.0012	122,00
Korb 500 x 600 mm für Ready 1560/1565 (Offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	314,00
Untergestell B 605 x T 703 x H 422 mm für Ready 1560	2029.0017	729,00

AP **Ablaufpumpe**

Modell	Ready 1560 AP	Ready 1565 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm	600 x 700 x 1125 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V/8,8 kW	400 V/9,8 kW
Korbmaß	500 x 500 und 500 x 600 mm	500 x 500 und 500 x 600 mm
Max. Gläsereschubhöhe	345 mm	345 mm
Max. Tellereinschubhöhe	380 mm	380 mm
Spütleistung Körbe (bei 50 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60/40/20 pro Stunde	60/40/20 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60/90/180 Sekunden	60/90/180 Sekunden
Waschpumpenleistung	700 Watt	700 Watt
Boilerheizung/Tankheizung	6,0 kW/2,1 kW	7,0 kW/2,1 kW
Boilerinhalt/Tankinhalt	7 l/23 l	7 l/23 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,4 l bei 2 bar	2,4 l bei 2 bar
Ablaufpumpe	ja	ja
Gewicht	64 kg	71 kg
Ablaufsystem Schmutzwasser	Automatischer Teiltankwasserwechsel	Automatischer Teiltankwasserwechsel
Artikelnummer	2022.2160	2022.2165
UVP in €	3.948,00	4.048,00

Ready Line Topfspülmaschinen

Allgemein

- ◆ Thermostopp
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Tür
- ◆ Inklusive 1 Universalkorb, Edelstahl
- ◆ 9 Spülprogramme
- ◆ Zusätzliche Sonderprogramme
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Inklusive Klarspül- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Selbstdiagnosesystem
- ◆ Flächensiebe und 2-fach Siebe vor der Spülpumpe
- ◆ Smart Wasch- und Nachspülarne
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe
- ◆ Tankwasserteilentleerung

Gastroline 1715 AP

wie oben, jedoch:

- ◆ Multicolour Display
- ◆ Atmosphärischer Boiler
- ◆ Drucksteigerungspumpe (200 W)
- ◆ 3 Speichen Spülarne
- ◆ Tankfilter aus Edelstahl
- ◆ Auch mit Wärmerückgewinnung lieferbar
- ◆ Mehrpreisoption 2.650.- Euro



Ready 1704 AP



Gastroline 1715 AP

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Universalkorb für Topfspüler, Edelstahl, B x T x H 560 x 630 mm	2059.3011	288,00
Tabletthalter für Topfspüler für 8 Tablett mit max. 40 mm Tiefe	2059.0010	209,00
Tabletthalter für Topfspüler für 5 Tablett mit max. 65 mm Tiefe	2059.0011	237,00
Besteckeinsatz für Topfspüler, B x T x H 150 x 150 mm	2059.0013	104,00
Einsatz für Topfspüler, Ø 170 mm	2059.0012	89,00



AP Ablaufpumpe

Modell	Ready 1704 AP	Ready 1705 AP	Gastroline 1715 AP
Außenmaße B x T x H	719 x 802 x 1730 mm	719 x 802 x 1930 mm	719 x 802 x 1930 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 10,5 kW	400 V / 10,5 kW	400 V / 10,5 kW
Korbmaß	550 x 610 mm	550 x 610 mm	550 x 610 mm
Max. Einschubhöhe	650 mm	850 mm	850 mm
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 3,0 kW	6,0 kW / 3,0 kW	6,0 kW / 3,0 kW
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	pro Stunde bis 30	pro Stunde bis 30	pro Stunde bis 30
Waschzeit pro Zyklus	120-720	120-720	120-720
Waschpumpenleistung	1500 W	1500 W	1500 W
Boilerinhalt / Tankinhalt	6 l / 37 l	6 l / 37 l	12 l / 37 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	3,0 l	3,0 l	3,0 l
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Drucksteigerungspumpe	nein	nein	ja
Gewicht	170 kg	196 kg	198 kg
Artikelnummer	2052.1020	2052.1018	2052.1023
UVP in €	8.153,00	9.399,00	11.088,00



KBS

Spültechnik

Gastroline 1717 Kistenspülmaschine



EFFIZIENTE REINIGUNG UND HYGIENE – KBS KISTENSPÜLMASCHINE

KBS GASTROLINE 1717 IM EINSATZ BEI DER FLEISCHEREI SCHÖNFELD

Die Fleischerei Schönfeld steht für Qualität und Tradition. Mit einem festen Kundenstamm und einem erfahrenen Team, das seit Jahrzehnten zusammenarbeitet, behauptet sich der Betrieb erfolgreich gegen Supermärkte in der Region. Um Arbeitsprozesse zu optimieren, wurde Ende 2023 die moderne Kistenwaschmaschine Gastroline 1717 von KBS Gastrotechnik eingeführt, die seitdem zuverlässig im Dauereinsatz ist und in jedem Durchgang 3 Kisten spült.

LEISTUNGSSTARKE UNTERSTÜTZUNG UND ZEITERSPARNIS

Die Maschine reinigt täglich rund 200 E2- und E3-Kisten, Cateringgeschirr und GN-Behälter hygienisch einwandfrei. Dank präziser Einstellungen genügt ein Knopfdruck, um für jede Kistenart perfekte Spülergebnisse zu erzielen. Für Cateringgeschirr steht ein spezielles Programm zur Verfügung, was die Flexibilität zusätzlich erhöht.

Ab 4:00 Uhr ist die Maschine betriebsbereit und bis zum Produktionsende gegen 14.00 Uhr durchgehend im Einsatz. Dank der Leistungsstärke des Gerätes werden auch stark verschmutzte Fleischereikisten tadellos sauber. Durch die einfache Bedienung und Reinigung spart das Team wertvolle Zeit. Das effiziente Spülkonzept entlastet die Mitarbeiter spürbar.

WÄRMERÜCKGEWINNUNG UND KOSTENEFFIZIENZ

Im Vergleich zur vorherigen Maschine überzeugt das neue Modell durch niedrigeren Verbrauch von Spül- und Klarspülmitteln, was die Betriebskosten merklich senkt. Außerdem spart die Wärmerückgewinnung Energie beim Aufheizen des Wassers, indem die Abwärme effizient genutzt wird. Gleichzeitig verbessert sich das Raumklima, da weniger Dampfschwaden entstehen.

Die Kistenspülmaschine ist zu einem unverzichtbaren Teil des Arbeitsalltags geworden und trägt dazu bei, die hohen Qualitätsstandards der Fleischerei Schönfeld nachhaltig zu sichern.



Gastroline Kistenspülmaschine

SWS
PLANBAR

NEU

Gastroline 1717 AP/APW/APWI

- ♦ Für Bleche, Tablett, GN-Behälter 1/1, E2- und E3-Kisten, jegliche Art von größerem Spülgut
 - ♦ Thermostopp, Smart Wasch- und Nachspülarms
 - ♦ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
 - ♦ Farbcodiertes LCD-Display
 - ♦ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
 - ♦ Digitale Temperaturanzeige
 - ♦ Doppelwandige Konstruktion und Tür
 - ♦ Doppelfilter und Tankflächensieb
 - ♦ Duoflow-Pumpensystem
 - ♦ Inklusive Nachspülpumpe und elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
 - ♦ Selbstreinigung, Smart-Spülarms aus Edelstahl
 - ♦ Selbstdiagnosesystem, tiefgezogener Tank
 - ♦ 1 Universalfachkorb aus Edelstahl
 - ♦ 4 Spülprogramme und 6 Spezialprogramme
 - ♦ zusätzliche Programmparameter durch Techniker einstellbar
- ♦ Bei vorgeschalteter Osmoseanlage muss das Gerät mit Wärmetauscher aus Edelstahl bestellt werden!



Gastroline 1717 AP

Unten: Edelstahldrahtgestell für die Aufnahme der E2-/E3-Kisten

Oben: Zweifach Spülarms und Abluftkanal für Wärmerückgewinnung



Einfaches Ausspülen des Innenraums

Bedienfolie für bessere Hygiene

AP	Ablaufpumpe
APW	Wärmerückgewinnung
APWI	Ablaufpumpe, Wärmerückgewinnung (Edelstahl)

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Einspülservice mit Wärmerückgewinnung	12.0003	480,00

Modell	Gastroline 1717 AP	Gastroline 1717 APW	Gastroline 1717 APWI
Außenmaße B x T x H	1465 x 857 x 1959 mm	1465 x 857 x 2187	1465 x 857 x 2187
Anschlusswert	400 V/15,5 kW	400 V/15,5 kW	400 V/15,5 kW
Korbmaß	1310 x 700 mm	1310 x 700 mm	1310 x 700 mm
Max. Einschubhöhe	850 mm	850 mm	850 mm
Spüleistung Körbe	30 Körbe pro Stunde	20 Körbe pro Stunde	20 Körbe pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	120/240/300/360	180/300/360/420	180/300/360/420
Waschpumpenleistung	2700 W x 2	2700 W x 2	2700 W x 2
Boilerheizung / Tankheizung	10,5 kW/10,5 kW	10,5 kW/10,5 kW	10,5 kW/10,5 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	17 l/131 l	17 l/131 l	17 l/131 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	6 l	6 l	6 l
Gewicht	301 kg	327 kg	327 kg
Ablaufpumpe	ja	ja	ja
Wärmerückgewinnung	nein	ja, Kupfer	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2052.1026	2052.1025	2052.1027
UVP in €	21.498,00	31.340,00	34.540,00



Gastroline 3560 AP mit optionalem Tablettträgerkorb



Modell	Gastroline 3560 AP
Außenmaße B x T x H	600 x 700 x 850 mm
Steuerung	elektronisch
Anschlusswert	400 V / 8,8 kW
Korbmaß	500 x 600 mm
Max. Gläseranschubhöhe	380 mm
Max. Telleranschubhöhe	405 mm
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	60 / 40 / 20 pro Stunde
Washzeit pro Zyklus	60 / 90 / 180 Sekunden
Waschpumpenleistung	700 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	6,0 kW / 2,1 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	7 l / 23 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	2,0 l bei 2 bar
Drucksteigerungspumpe	ja / 200 Watt
Gewicht	64 kg
Artikelnummer	2022.2027
UVP in €	4.938,00

Modell	Gastroline 3560 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2023.2018
UVP in €	5.222,00

Gastroline Geschirrspülmaschine

Gastroline 3560 AP mit Drucksteigerungspumpe, besonders geeignet für Bäckerei und Metzgerei, Euronorm fähig

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem
- ◆ Tankflächenfilter aus Edelstahl
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Quick-Ready Funktion
- ◆ Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung
- ◆ Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ◆ Selbstdiagnosesystem mit Fehlerspeicher
- ◆ Für Euronorm-Wannen und Boxen (600 x 400 mm)
- ◆ 1 Universalkorb und 1 Gläserkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Parallel-Heating-Funktion

Gastroline 3560 APE

wie oben, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Bodenrost 500 x 600 mm für Euronorm-Wannen und Boxen	2029.0012	122,00
Korb 500 x 600 mm für (offener Drahtkorb aus Edelstahl)	2029.0013	314,00
Tablettträgerkorb 500 x 600 mm (bis zu 5 Tablett- oder Backbleche, max. Höhe 65 mm)	2029.0020	299,00
Untergestell B x T x H 605 x 703 x 422 mm	2029.0017	729,00
Sauglanze pro Stück (Es werden 2 benötigt) Für Reiniger- und Klarspülmittelkanister; Kugelrückschlagventil mit elektronischer Übertragung des Füllstands	2059.0009	119,00

Gastroline Gläser- und Geschirrspüler

Gastroline 3405 AP, für Gläser

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filtersystem, Tankflächenfilter
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Tiefgezogener Tank
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung, Selbstdiagnosesystem
- ◆ Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ◆ Inkl. 1 Neutralkorb und 1 Gläserkorb, beide aus Draht sowie 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 4 Spezialprogramme
- ◆ Doppelkorbfunktion
- ◆ Parallel-Heating-Funktion
- ◆ Manuelle Boilerentleerung



Gastroline 3405 AP

Gastroline 3405 APE wie oben, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter

Gastroline 3505 AP, für Geschirr

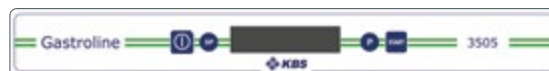
wie Gastroline 3405 AP, jedoch:

- ◆ 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Keine Doppelkorbfunktion

Gastroline 3505 APE

wie Gastroline 3505 AP, jedoch:

- ◆ Automatischer Wasserenthärter



Körbe aus Draht bei 3405 AP / APE

Modell	Gastroline 3405 AP	Gastroline 3505 AP
Außenmaße B x T x H	466 x 556 x 695 mm	600 x 600 x 820 mm
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 7,9 kW
Korbmaß	400 x 400 mm	500 x 500 mm
Max. Gläseranschubhöhe	320 mm	355 mm
Max. Telleranschubhöhe	–	385 mm
Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar)	40 / 30 / 24 pro Stunde	60 / 40 / 20 pro Stunde
Waschzeit pro Zyklus	90 / 120 / 150 Sekunden	60 / 90 / 180 Sekunden
Waschpumpenleistung	200 Watt	470 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	2,6 kW / 600 Watt	6,0 kW / 1,4 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	2,6 l / 8 l	6 l / 15 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,5 l bei 2 bar	1,6 l bei 2 bar
Drucksteigerungspumpe	ja / 200 Watt	ja / 200 Watt
Gewicht	31 kg	59 kg
Artikelnummer	2012.2305	2022.2305
UVP in €	3.740,00	4.426,00

Modell	Gastroline 3405 APE	Gastroline 3505 APE
Wasserenthärter	ja (automatischer Enthärter)	ja (automatischer Enthärter)
Artikelnummer	2013.2305	2023.2305
UVP in €	4.134,00	4.795,00

Reinigungsmittel-Vorratsbehälter aus Edelstahl, 1x 250ml Klarspüler-Behälter, 1x 450ml Reiniger-Behälter
Ansaugschläuche für Reiniger (transparent) und Klarspüler (grün)



Zubehör für Gastroline 3405	Artikel-Nr.	UVP in €
Universalkorb aus Draht, eckig, 400 x 400 mm	2029.0015	95,00
Gläserkorb aus Draht, 4-reihig, geneigt, 400 x 400 mm	2029.0016	109,00
Untergestell für Untertisch-Gläser-spüler mit Aufschlagwinkel für Körbe, B x T x H 446 x 556 x 400 mm	2029.0008	545,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter	2019.0020	416,00

Zubehör für Gastroline 3505	Artikel-Nr.	UVP in €
Untergestell für Untertisch-Geschirrspüler mit Aufschlagwinkel für Körbe, B x T x H 600 x 600 x 400 mm	2029.0007	535,00
Reinigungsmittel-Vorratsbehälter	2019.0022	479,00



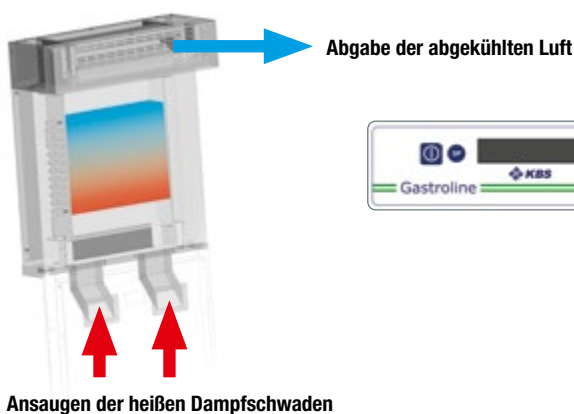
EINSPARUNG DURCH WÄRMERÜCKGEWINNUNG

VORTEILE

- ◆ Die Restwärme der Maschine wird zu Beginn der Nachspülung genutzt, um das Zulaufwasser zu erwärmen. Damit wird Energie beim Aufheizen des Boilers gespart.
- ◆ Durch das Absaugen der Dampfschwaden, die anderenfalls in die Küche gelangt wären, wird das Raumklima erheblich verbessert.
- ◆ Energieeinsparungen von bis zu 30 % sind möglich.

FUNKTIONSWEISE DES WÄRMETAUSCHERS

Die heißen Dampfschwaden werden abgesaugt und in den Wärmetauscher geleitet. Bei Beginn der Nachspülung fließt das kalte Frischwasser durch die Kupferrohre des Wärmetauschers. Das Wasser nimmt dabei die Wärme auf und kühlt den Dampf ab. Der Dampf kondensiert und gelangt nicht nach außen.



AP	Ablaufpumpe
APE	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter
APW	Wärmerückgewinnung
APEW	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter und Wärmerückgewinnung (Kupfer)
APEWI	Ablaufpumpe mit eingebautem Wasserenthärter und Wärmerückgewinnung (Edelstahl)
APWI	Ablaufpumpe, Wärmerückgewinnung (Edelstahl)

Gastroline Haubenspülmaschine

Gastroline 3605/3665 AP/APE/APEW/APW/APWI/APEWI

- ◆ Inklusive Drucksteigerungspumpe (konstanter Druck sorgt für gleichbleibende Nachspültemperatur und reduziert Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch um bis zu 20 %)
- ◆ Thermostopp, Smart Wasch- und Nachspülarne
- ◆ Inklusive Ablaufpumpe mit Teilentleerung
- ◆ Multicolour-Funktionsdisplay
- ◆ Elektronische Steuerung mit Soft-Touch Bedienung
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Doppelwandige Konstruktion
- ◆ Doppelwandige Exklusivtür mit Federentlastung
- ◆ 3-Stufen-Filterssystem, Tankflächenfilter
- ◆ Double-Flow Waschpumpe mit Sanftanlauf
- ◆ Inklusive elektronisch einstellbarer Klar- und Spülmitteldosierpumpe
- ◆ Quick-Ready Funktion, Energy Save
- ◆ Programmierbare Programmparameter durch Techniker
- ◆ Selbstreinigung, Smart-Spülarne aus Edelstahl
- ◆ Selbstdiagnosesystem, Tiefgezogener Tank
- ◆ 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckkorb
- ◆ 3 Spülprogramme und 8 Spezialprogramme
- ◆ Bei vorgeschalteter Osmoseanlage muss das Gerät mit Wärmetauscher aus Edelstahl bestellt werden
- ◆ Max. Gläseranschubhöhe 440 mm
- ◆ Max. Tellereinschubhöhe 465 mm
- ◆ Spüleleistung Körbe (bei 15 °C Wasser Eingangstemperatur, 2 bar) 65/40/20 pro Stunde
- ◆ Waschzeit pro Zyklus 55/90/180 Sekunden


Gastroline 3605 AP
Gastroline 3665 APW

Modell	Gastroline 3605 AP	Gastroline 3605 APW	Gastroline 3665 AP	Gastroline 3665 APW
Außenmaße B x T x H	721 x 836 x 1565 mm	721 x 836 x 2265 mm	788 x 836 x 1565 mm	788 x 836 x 2265 mm
Anschlusswert	400 V / 10,20 kW	400 V / 10,25 kW	400 V / 12,50 kW	400 V / 12,55 kW
Korbmaß	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 600 mm	500 x 600 mm
Waschpumpenleistung	700 Watt	700 Watt	1500 Watt	1500 Watt
Boilerheizung / Tankheizung	7,0 kW / 2,5 kW	7,0 kW / 2,5 kW	8,0 kW / 3,0 kW	8,0 kW / 3,0 kW
Boilerinhalt / Tankinhalt	12 l / 22 l	12 l / 22 l	12 l / 30 l	12 l / 30 l
Wasserverbrauch pro Waschzyklus	1,6 l bei 2 bar	1,6 l bei 2 bar	1,8 l bei 2 bar	1,8 l bei 2 bar
Wasserenthärter	nein	nein	nein	nein
Wärmerückgewinnung	nein	ja, Kupfer	nein	ja, Kupfer
Artikelnummer	2032.1318	2032.1320	2032.1328	2032.1330
UVP in €	6.785,00	9.735,00	7.978,00	11.626,00

Modell	Gastroline 3605 APWI	Gastroline 3665 APWI
Wasserenthärter	nein	nein
Wärmerückgewinnung	ja, Edelstahl	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2032.1322	2032.1332
UVP in €	11.998,00	13.920,00

Modell	Gastroline 3605 APE	Gastroline 3605 APEW	Gastroline 3665 APE	Gastroline 3665 APEW
Wasserenthärter	ja	ja	ja	ja
Wärmerückgewinnung	nein	ja, Kupfer	nein	ja, Kupfer
Artikelnummer	2032.1319	2032.1321	2032.1329	2032.1331
UVP in €	7.247,00	9.988,00	8.759,00	11.447,00

Modell	Gastroline 3605 APEWI	Gastroline 3665 APEWI
Wasserenthärter	ja	ja
Wärmerückgewinnung	ja, Edelstahl	ja, Edelstahl
Artikelnummer	2032.1323	2032.1333
UVP in €	12.207,00	13.778,00





Wichtig bei Geräten mit vorgeschalteter Osmoseanlage

SWS
 PLANBAR

Zubehör Haubenspülmaschinen

Zulaufische mit Grundboden, (Beckenmaß B x T x H 500 x 400 x 250 mm)

Zulaufisch mit Grundboden, Becken, mit Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0107	1.399,00
	700 mm	rechts		2039.0108	1.399,00
	1200 mm	links		2039.0109	1.399,00
	1200 mm	rechts		2039.0110	1.399,00



Zulaufisch mit Becken, Abfallloch, mit Aufkantung, 2 Beine, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	1200 mm	links		2039.0111	1.479,00
	1200 mm	rechts		2039.0112	1.479,00







Zulaufisch mit Grundboden und Becken

Ablaufisch mit Grundboden, ohne Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)

Bautiefe	Breite	für Anbau	Anbau	Artikel-Nr.	UVP in €
575 mm Tiefe	700 mm	links/rechts		2039.0100	699,00
	1200 mm	links/rechts		2039.0101	969,00

Ablaufisch mit Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm (Korbhahn 50 cm)





Bautiefe	Breite	für Anbau	Anbau	Artikel-Nr.	UVP in €
715 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0102	774,00
	1200 mm	links		2039.0105	999,00
	700 mm	rechts		2039.0103	774,00
	1200 mm	rechts		2039.0106	999,00







Zulaufisch mit Grundboden, Becken und Abfallloch

Zulaufische ohne Grundboden, (Beckenmaß B x T x H 500 x 400 x 250 mm)

Zulaufisch, 1 Becken, ohne Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm	links		2039.0010	768,00
	1200 mm	links, mit Abfallloch		2039.0012	768,00
	1200 mm	rechts		2039.0011	768,00
	1200 mm	rechts, mit Abfallloch		2039.0013	768,00

Ablaufisch, ohne Grundboden, mit Aufkantung, Höhe 850 mm

Bautiefe	Breite	für Anbau	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	700 mm	links		2039.0014	535,00
	1200 mm	links		2039.0016	568,00
	700 mm	rechts		2039.0015	535,00
	1200 mm	rechts		2039.0017	568,00



Ablaufisch ohne Grundboden

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	116,00
6er-Set Standfußhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	158,00

**Passende Spülcenter
auf Seite 397**



Mobiler Fettabscheider

Für mobilen Einsatz

- ◆ Frei aufstellbar in frostgeschützten Räumen
- ◆ Integrierter Schlammfang
- ◆ Inklusive Geruchsdichtung
- ◆ Kugelhahn zur Entleerung des Behälters
- ◆ Edelstahl
- ◆ Deckel mit Schnellspannverschlüssen
- ◆ Zu- und Ablaufanschlussstutzen DN 50



DIBt – Berlin: Bauaufsichtliche Zulassung Z-54.6-340 (WNG-1/2/3)

Angewendete Normen und technische Spezifikationen:

DIN 4040-100 DIN EN 10204

DIN EN 10088-2 DIN EN ISO 13920

DIN 18800-7



Mobiler Fettabscheider

Fettabscheideanlagen sollten in keiner Küche fehlen. Sie trennen Fette und Öle vom Abwasser und sind für Betriebe mit gewerblicher Essensausgabe vorgeschrieben. Die Abwässer werden so vorgereinigt und anschließend in die Kanalisation geleitet.

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Boden-Rollen passend zu 2106.0001	9800.4159	286,00
Boden-Rollen passend zu 2106.0002	9800.4160	286,00
Boden-Rollen passend zu 2106.0003	9800.4161	286,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0001	9800.4162	124,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0002	9800.4163	133,00
Korb für Schlammfang passend zu 2106.0003	9800.4164	153,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0001	9800.4166	112,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0002	9800.4167	112,00
Deckeldichtung passend zu 2106.0003	9800.4168	112,00



Korb für Schlammfang



Bodenrollen

Modell	Mobiler Fettabscheider	Mobiler Fettabscheider	Mobiler Fettabscheider
Schlammfang	10 l	16 l	52 l
Fettabscheideraum	20 l	44 l	132 l
Außenmaße B x T x H	655 x 340 x 316 mm	730 x 413 x 409 mm	900 x 540 x 629 mm
Kapazität	für bis zu 50 Essen	für bis zu 100 Essen	für mehr als 100 Essen
Außenmaterial	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Gewicht	20 kg	35 kg	60 kg
Artikelnummer	2106.0001	2106.0002	2106.0003
UVP in €	988,00	1.210,00	1.467,00



WASSERAUFBEREITUNG IM PROFESSIONELLEN UMFELD

Wasser ist in der Gastronomie ein entscheidender Faktor für Produktqualität und Geräteleistung. Alle Geräte – Spülmaschinen, Kombidämpfer, Eiswürfelbereiter, Kaffeemaschinen – benötigen stets optimales Wasser für beste Ergebnisse und lange Lebensdauer.

HARTES WASSER KANN:

- ◆ Geräte durch Kalkablagerungen beschädigen
- ◆ Den Geschmack von Speisen und Getränken beeinträchtigen
- ◆ Den Wartungsaufwand erhöhen

UNSERE WASSERAUFBEREITUNGSANLAGEN LIEFERN OPTIMAL ENTHÄRTETES UND GEREINIGTES WASSER UND BIETEN FOLGENDE VORTEILE:

- ◆ **Erhöhte Effizienz und Lebensdauer:** Reduziert Kalk- und Mineralablagerungen.
- ◆ **Geringerer Wartungsaufwand:** Spart Zeit, Kosten und Chemieverbrauch.
- ◆ **Verbesserte Spülergebnisse und Geschmack:** Entfernt Verunreinigungen wie Chlor und Sedimente.

WIR SETZEN AUF ZWEI BEWÄHRTE SYSTEME:

- ◆ **Wasserenthärter:** Nutzen kinetische Energie im Ionenaustauschverfahren zur effektiven Entfernung von Kalzium- und Magnesiumionen.
- ◆ **Umkehrosmoseanlagen:** Garantieren höchste Reinheit, indem sie nahezu alle gelösten Stoffe, Salze, Schwermetalle und Mikroorganismen entfernen.

Qualitativ hochwertig aufbereitetes Wasser bildet die Basis für Ihren Erfolg. Unsere Anlagen sind kompakt, platzsparend und lassen sich direkt neben wasserverbrauchenden Geräten oder unter dem Tisch/Tresen installieren.



Doppelenthärtungsanlage HT-613 und CC206c

SWS
PLANBAR

NEU

Hoch effizienter kommerzieller Wasserenthärter

- ◆ Doppelsäulenanlage (Zwei-Tank-Ausführung) im Pendelbetrieb
- ◆ Gefüllt mit regenerierbarem Ionenaustauscher-Harz
- ◆ stromloser Betrieb rein durch Wasserdruck (kinetische Energie)
- ◆ Aufwärtsströmung
- ◆ Bedarfsgesteuerte Regeneration
- ◆ Regeneration nur mit enthärtetem Wasser
- ◆ Gegenstrom-Regeneration
- ◆ Sparsam im Verbrauch
- ◆ Einfache Wartung und Handhabung
- ◆ Schnelle Installation
- ◆ Kompaktes Gehäuse auf Rollen
- ◆ Geringer Platzbedarf
- ◆ Verwendung von Block- und Tablettensalz möglich



HT-613



CC206c

Weitere Informationen auf unserer Homepage



HT-613



CC206c

Modell	Doppelenthärtungsanlage HT-613	Doppelenthärtungsanlage CC206c
Außenmaße B x T x H	360 x 360 x 585 mm	356 x 356 x 559 mm
min. Durchfluss	2,0 l / min.	1,1 / min
max. Durchfluss bei 1 bar	25 l / min.	34,5 l / min
Temperatur (min. / max.)	2 °C - 65 °C	2 °C - 65 °C
Druck (min. / max.)	2,5 bar - 7,0 bar	1,0 bar - 8,6 bar
Medienvolumen	2 x 4,5 l	2 x 4,5 l
Salzvorrat	20 kg	18 kg
Salzverbrauch / Regeneration	0,5 kg	0,23 - 0,45 kg
Wasserverbrauch / Regeneration	34 l	19 l
Inhalt Ionenaustauscherharz	2 x 4 l	2 x 4 l
Umgebungstemperatur (min./max.)	4 °C - 45 °C	4 °C - 45 °C
Wasseranschluss	3/4" (Adapter im Lieferumfang)	3/4" (Adapter im Lieferumfang)
Auslassanschluss	3/4" (Adapter im Lieferumfang)	3/4" (Adapter im Lieferumfang)
Gewicht	35 kg	50 kg
Artikelnummer	20.8400	20.8401
UVP in €	2.390,00	2.675,00

Umkehrosmoseanlage KPRO Compact

SWS
PLANBAR

NEU

Hoch effizienter kommerzieller Wasseraufbereiter

- ◆ Vollständige Entmineralisierung des Zulaufwassers für nachfolgende Geräte
- ◆ Installation stehend und liegend möglich
- ◆ Bedienung durch externes Display, Positionierung frei wählbar
- ◆ Automatische LED-Wartungsanzeige
- ◆ Signalton bei Hinweisen und Fehlermeldungen zur akustischen Rückmeldung
- ◆ Hohe Pumpenleistung
- ◆ Lange Lebensdauer der verbauten Filter und Membranen
- ◆ Niedrige Wartungskosten
- ◆ Kompaktes Design, geringer Platzbedarf
- ◆ Für Geräte mit Nachspülpumpe geeignet



Weitere Informationen auf unserer Homepage



KPRO Compact

Modell	Umkehrosmoseanlage KPRO Compact
Außenmaße B x T x H	155 x 401 x 456 mm
Membran	1000 GPD (~3800 l/Tag)
max. Leistung	156 l / h
TDS Eintrittswasser	max. 1500 ppm
TDS-Reduktion	~98,9 % (je nach Temperatur, Druck und Wasserbeschaffenheit)
Temperatur (min. / max.)	5 °C - 38 °C
Druck (min. / max.)	1,0 bar - 4,0 bar
Umgebungstemperatur (min./max.)	4 °C - 45 °C
Wasseranschluss	3/8"
Abfluss-/Auslassanschluss	1/4"
Stromanschluss	230 V - 50 Hz - 1 N - 0,6kW
Gewicht	10,7 kg
Artikelnummer	20.8410
UVP in €	1.875,00

Smart Label Award Winner 2019 und 2021



GEWERBEARMATUREN VON ◀ **KLARCO**[®]

HÖCHSTE QUALITÄT FÜR DEN TÄGLICHEN EINSATZ – MADE IN EUROPE

Klarco produziert seit über 30 Jahren hochwertige Profi-Armaturen für Küchen. Durch kontinuierliche Innovationen wurde ein einzigartiges Know-how aufgebaut. Sowohl Entwicklung als auch Produktion findet ausschließlich in eigenen Werkstätten statt. Ein Produkt „Made in Italy“, das nicht nur durch hohe Funktionalität, sondern auch durch ästhetisches Design überzeugt. Alle Armaturen der Serien Styl, Shrink und Premium entsprechen den Anforderungen des Umweltbundesamtes für Materialien, die mit Trinkwasser in Berührung kommen. Ersatzteile sind immer verfügbar, so dass die Armaturen sehr wartungsfreundlich sind.

Detailzeichnung siehe www.kbs-gastrotechnik.de

Alternative Brauseköpfe in verschiedenen Qualitätsstufen

- ◆ Selbstschlussbrause, stufenlos dosierbare Wassermenge
- ◆ Innenteile aus Edelstahl und aus für Lebensmittel geeignetem Kunststoff
- ◆ Ergonomisches Design, leicht, aber robust
- ◆ Wasseranschluss 1/2", bis max. 7,5 bar Wasserdruck

Für diese Serien geeignet:

SHRINK -Serie

STYL -Serie
EASY -Serie

PREMIUM -Serie
STYL -Serie

EVERSTEEL -Serie



Modell	Best Semi HIGH FLOW	Best Pro HIGH FLOW	NEW HIGH FLOW	EVERSTEEL HIGH FLOW
Feststellring	–	ja	ja	ja
Wassersparfunktion	–	–	–	–
Standarddurchfluss	14l/min	14 l/min	16 l/min	16 l/min
Artikelnummer	2092.3009	2092.3007	2092.3006	2092.3011
UVP in €	190,00	225,00	285,00	255,00

Modell	Best Semi LOW FLOW	Best Pro LOW FLOW	NEW LOW FLOW	EVERSTEEL LOW FLOW
Feststellring	–	ja	ja	ja
Wassersparfunktion	ja	ja	ja	ja
Standarddurchfluss	4l/min	4 l/min	4 l/min	4 l/min
Artikelnummer	2092.3013	2092.3010	2092.3003	2092.3012
UVP in €	190,00	225,00	285,00	255,00



EASY -Serie

Einstiegsmodelle
(ab Seite 345)

Günstige Alternative für den Einsatz
im semi-professionellen Umfeld.

STYL -Serie

Einstieg in den
professionellen Bereich
(ab Seite 347)

Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis für profes-
sionelle Armaturen und Geschirrwashbräusen.

PREMIUM -Serie

Für höchste Ansprüche
(ab Seite 350)

Erfüllt höchste Ansprüche an Leistung,
Technologie und Design.

SHRINK -Serie

Für geringe Arbeitshöhe
(Seite 354)

Waschbräusen mit Gesamthöhe
600 bzw. 800 mm und 360° Drehbarkeit für
die STYL und PREMIUM-Serien

EVERSTEEL -Serie

Die Edelstahl-Linie
(Seite 355)

Diese neue Linie überzeugt
durch hochwertige und gleichzeitig
robuste Edelstahl-Konstruktion.

SENSOR

Sensormischbatterien
(Seite 346)

Neue Maßstäbe in Sachen Hygiene,
Sauberkeit und Komfort für die
EASY und PREMIUM-Serien.

Auftischarmaturen



**EASY 2-Knebelmischer 1-Loch
mit Schwenkhahn**

- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 278 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 213 mm
- ♦ Ausladung: 300 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2091.1017
UVP in €	144,00

**EASY Hebelmischer 1-Loch
mit Schwenkhahn und
Pendelbrause**

- ♦ Einhebelmischbatterie mit Pendelbrause
- ♦ Düse per Knopfdruck umstellbar zwischen
Standard- und Duschfunktion
- ♦ Brausekopf auf 600 mm Länge ausziehbar
- ♦ Gesamthöhe: nur 483 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1025
UVP in €	427,00

Geschirrwashbräusen

**EASY 2-Knebelmischer 1-Loch
ohne Schwenkhahn**

- ♦ BEST-HOME Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 2 Knebeln
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 1.045 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	14 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1023
UVP in €	295,00

**EASY 2-Knebelmischer 1-Loch
mit Schwenkhahn**

- ♦ BEST-HOME Brausekopf
- ♦ Mischbatterie mit 2 Knebeln
- ♦ Inklusive Wandhalterung
- ♦ Gesamthöhe: 1.048 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	20+14 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1024
UVP in €	354,00

HYGIENE TRIFFT AUF INNOVATION – DER WASSERHAHN DER ZUKUNFT

Der Sensormischer sorgt für eine berührungslose Bedienung und setzt damit neue Maßstäbe in Sachen Komfort, Sauberkeit und Hygiene. Die präzise Steuerung durch automatische Abschaltung hilft, die Wasserkosten langfristig zu senken. Unsere Sensormischer können mit Strom oder Batterie betrieben werden und sind mit einem Anti-Vandalismus-System ausgestattet.

Die Sensormischer unserer PREMIUM-Serie verfügen über eine automatische Stagnationsspülung. Für hygienisch einwandfreies Trinkwasser ist eine längere Stagnation des Wasserflusses in den Leitungen unbedingt zu vermeiden. Ist eine regelmäßige Nutzung nicht gewährleistet, schafft eine Stagnationsspülung Abhilfe. Diese wird alle 12 Stunden für 30 Sekunden automatisch ausgelöst und sorgt so für den notwendigen Wasseraustausch. Eine Vorrichtung, die häufig an öffentlichen und gewerblichen Waschbecken verwendet wird; also in Bereichen, die besondere Sicherheit und solide Hygienegarantien erfordern.

SWS
 PLANBAR

Auftischarmaturen mit Sensor

EASY Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf

- ♦ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ♦ Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- ♦ Gesamthöhe: 167 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 133 mm
- ♦ Ausladung: 141 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1021
UVP in €	454,00

EASY Sensormischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ♦ Wasserdruck min. 0,5 bar, max. 4 bar
- ♦ Gesamthöhe: 250 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 180 mm
- ♦ Ausladung: 110 mm



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+70 °C
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1023
UVP in €	482,00

PREMIUM Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf

NEU

- ♦ LED-Anzeige
- ♦ Automatische Stagnationsspülung
- ♦ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ♦ Wasserdruck min. 1,38 bar, max. 8,62 bar
- ♦ Gesamthöhe: 152 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 102 mm
- ♦ Mit Luftperlator



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+60 °C
Wasseranschluss	1/2" AG oder 3/8" AG über Adapter (im Lieferumfang enthalten)
Artikelnummer	2091.1037
UVP in €	498,00

PREMIUM Sensormischer 1-Loch mit feststehendem Auslauf

NEU

- ♦ LED-Anzeige
- ♦ Automatische Stagnationsspülung
- ♦ Stromversorgung 230 V oder Batteriebetrieb 6 Volt
- ♦ Wasserdruck min. 1,38 bar, max. 8,62 bar
- ♦ Gesamthöhe: 182 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 133 mm
- ♦ Mit Laminargerät



Modell	
Lochbohrung	Ø 32 mm
Max. Wassertemp.	+60 °C
Wasseranschluss	1/2" AG oder 3/8" AG über Adapter (im Lieferumfang enthalten)
Artikelnummer	2091.1038
UVP in €	525,00



Brause **STYL**

UBA-konform: Entspricht den hygienische Anforderungen des Bundesumweltamtes an Materialien und Werkstoffe, die im Kontakt mit Trinkwasser stehen.

- 1** Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.
- 2** Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern.
- 3** Schlauch aus EPDM-Gummi, lebensmittelgeeignet und für Trinkwasser zertifiziert; ummantelt mit doppeltem Edelstahlgeflecht und transparenter thermoplastischer Isolierung, für maximale Hygiene und einfache Reinigung.
- 4** Die Wandhalterung aus PA 6, Länge 115 mm.
- 5** Brausehaken aus Edelstahl auf Körper aus PA 6 mit Glasfaser verstärkt.
- 6** Armatur auf Rohr vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf Ø 20 mm
- 7** Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für hohe Hygiene auch bei längerem Nichtgebrauch.
- 8** NEW Brausekopf bzw. BEST-PRO Brausekopf: Interne Komponenten und Wasserdurchgänge aus Edelstahl, Feststellung für Dauerbetrieb, als LOW und HIGH FLOW-Variante und Anti-Drop- und Anti-Leckvorrichtung bei NEW Brausekopf.



Geschirrwashbrausen

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenhebel
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.021 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 146 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1033
UVP in €	548,00

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ Best Pro LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.079 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 269 mm

LOW-FLOW Brausekopf
Save Water.
Save Energy.
Save Money.



Modell

Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1051
UVP in €	570,00

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.079 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 269 mm



Modell

Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.1038
UVP in €	611,00

SWS
 PLANBAR

Geschirrwashbrausen

STYL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.080 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 250 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	26+16 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.1002
UVP in €	437,00


STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.170 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 351 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21-25 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	35+16 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.2003
UVP in €	619,00


STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.047 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 230 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21-24 mm 155 mm Abstand
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2018
UVP in €	473,00


STYL Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.050 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 286 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21-23 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2019
UVP in €	630,00


STYL WANDMONTAGE Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW HIGH FLOW Brausekopf
- ◆ Einhebelmischbatterie mit Ellbogenbedienung
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.000 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 130 mm über Wasserzulauf

Modell	
Lochabstand	155 mm
Wasserdurchsatz	25+16 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.2005
UVP in €	587,00


STYL WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ Best Pro LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1.019 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 202 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2021
UVP in €	470,00


 LOW-FLOW Brausekopf
**Save Water.
 Save Energy.
 Save Money.**
NEU



Auftisch- und Wandarmaturen

STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mit Einhebelmischbatterie mit Ellenbogenbedienung
- ♦ Länge Auslauf: 217 mm
- ♦ Gesamthöhe: 351 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 137 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1008
UVP in €	189,00



STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mit Einhebelmischbatterie
- ♦ Gesamthöhe: 355 mm
- ♦ Länge/Höhe Auslaufhahn (Version 1): 250/195 mm
- ♦ Länge/Höhe Auslaufhahn (Version 2): 300/210 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	20 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer (Version 1)	2091.1028 (Version 1)
Artikelnummer (Version 2)	2091.1029 (Version 2)
UVP in € (Version 1)	196,00
UVP in € (Version 2)	203,00



STYL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 301 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 216 mm
- ♦ Ausladung: 250 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-35 mm
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1016
UVP in €	197,00



STYL 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 331 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 256 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21 mm 155 mm Abstand
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1031
UVP in €	264,00



STYL Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Brausekopf

- ♦ Mit Einhebelmischbatterie
- ♦ Mit Schlauch, Länge 1000 mm
- ♦ Gesamthöhe Mischbatterie: 212 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 190 mm
- ♦ Ausladung: 210 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 35 mm
Wasserdurchsatz	30+10 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1003
UVP in €	370,00



STYL **WANDMONTAGE** Mischbatterie 2-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Wandarmatur
- ♦ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ♦ Gesamthöhe: 288 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 216 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 21 mm 155 mm Abstand
Wasserdurchsatz	26 l/min
Wasseranschluss	1/2
Artikelnummer	2091.1034
UVP in €	244,00



PREMIUM -Serie

Die Premium-Serie wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist für all diejenigen, die bei Stil, Technologie und Leistung keine Kompromisse machen. Die verwendeten Materialien werden sorgfältig ausgewählt, um maximale Haltbarkeit und Wasserqualität zu gewährleisten.

Alle Bestandteile sind DVGW (Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e. V.) zertifiziert. Der Körper der Brausen besteht aus qualitativ hochwertigem, sehr robustem, glanzverchromtem Messing.

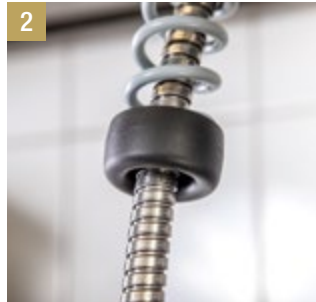
Weitere Eigenschaften dieser Serie:

- ♦ 3/4 Kartuschen, bei Bedarf austauschbar
- ♦ Extrem robuster Montageschaft zur sicheren Anbringung in Arbeitsplatten bis 60 mm Stärke
- ♦ Extra-stabile 25 mm Durchmesser Ausläufe für Mischbatterien und Vorspülbrausen
- ♦ Pot-Filler mit zusätzlichem Tropfschutz

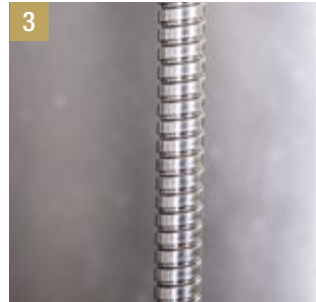
**Hohe Kostenersparnis
dank LOW-FLOW
Brausekopf**



1
Spiralfeder aus Stahl, beschichtet zur Rostbeständigkeit der Feder. Die perfekte Krümmung sorgt für lange Lebensdauer des Schlauchs.



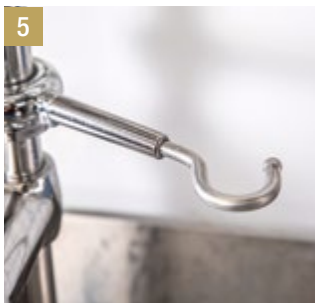
2
Schutzring, um Reibung zwischen Feder und Flex-Schlauch zu vermindern.



3
Hochleistungs-Spiral-Flexschlauch aus rostfreiem Stahl; Innenschlauch aus Silikon; DVGW zertifiziert für maximale Hygiene und einfache Reinigung.



4
Wandhalterung aus verchromtem Messing, Länge 115 mm.



5
Brausehaken aus verchromtem Messing.



6
Armatur auf Rohr vormontiert für maximale Stabilität und perfekte Ausrichtung, Auslauf Ø 25 mm.



7
Standrohr aus Edelstahl AISI 304 für beste Hygiene auch bei längerem Nichtgebrauch.



8
NEW LOW FLOW Brausekopf: Interne Komponenten und Wasserdurchgänge aus Edelstahl, Feststerring für Dauerbetrieb, Anti-Drop- und Anti-Leckvorrichtung.



Die Low-Flow Brause „in action“ finden Sie als kurzen Clip auf unserem Youtube-Kanal. Jetzt reinschauen!



Errechnen Sie Ihre persönliche Ersparnis!

Geschirrwashbrausen

PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ◆ Gesamthöhe: 1.100 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1013
UVP in €	676,00



PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 47 mm Kartuschen
- ◆ Gesamthöhe: 1.050 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1019
UVP in €	722,00



PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ◆ Gesamthöhe: ca. 1.125 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

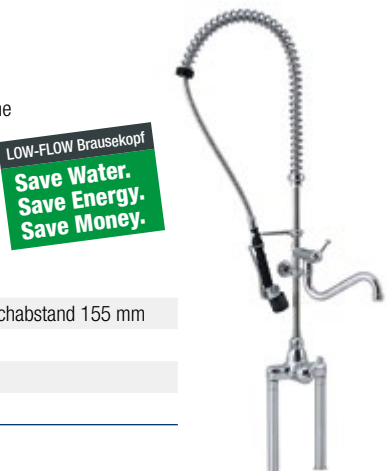
Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-45 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.2013
UVP in €	834,00



PREMIUM Hebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ◆ Gesamthöhe: ca. 1.421 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

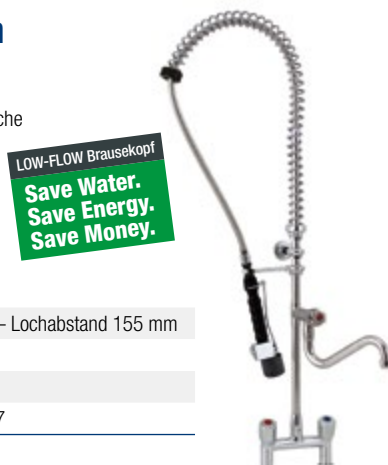
Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4-35 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.2012
UVP in €	944,00



PREMIUM 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ◆ Gesamthöhe: 1.053 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 229 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochbohrung	Ø 23 mm – Lochabstand 155 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1037
UVP in €	815,00



PREMIUM WANDMONTAGE 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ NEW LOW FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ◆ Gesamthöhe: ca. 990 mm
- ◆ Mit Rückflussverhinderer

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	4-25 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2092.2014
UVP in €	864,00



LEED - ZERTIFIZIERUNG – DIE ZUKUNFT DES WASSERSPARENS

Die LEED-Zertifizierung („Leadership in Energy and Environmental Design“) ist eine weltweit anerkannte Zertifizierung für Nachhaltigkeitsleistungen. Die Zertifizierung basiert auf der Vergabe von Punkten, die in 8 Bereiche gruppiert sind, die die Nachhaltigkeit eines Gebäudes oder Produktes charakterisieren: Wassereffizienz, Ressourcenschonung, Energieeffizienz, regionale Priorität, Innovationen, Infrastruktur des Standorts, Grundstücks- und Innenraumlufqualitäten. Die Firma KLARCO legt besonderen Wert auf die Nachhaltigkeit ihrer Produkte. Die untenstehenden Artikel entsprechen dem LEED-Standard:

WASSEREFFIZIENZ:

Die unten aufgeführten KLARCO-Produkte tragen zu einer deutlichen Wasserersparnis in professionellen Umgebungen bei (z. B. bei der Gemüsewäsche u. ä.), denn der Schwenkhahn ist mit einem Perlator versehen, welcher die Durchflussmenge auf 5 l/min reduziert. Sinnvoll auch in Ergänzung zur LOW-FLOW-Brause!

MATERIALIEN UND RESSOURCEN:

KLARCO-Produkte enthalten recyceltes Material. Es werden alle Messingspäne recycelt, die bei der Bearbeitung, dem Polieren und Schleifen anfallen, um den Bedarf an neuen abgebauten Materialien zu reduzieren. Alle von KLARCO hergestellten Produkte werden dreiwertig verchromt, was die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit deutlich reduziert.

LEED -Geschirrwashbrausen

PREMIUM LEED 2-Knebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

- NEW LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: 1.100 mm
- Mit Rückflussverhinderer
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator
- Inklusive Wandhalterung

LOW-FLOW Brausekopf
**Save Water.
 Save Energy.
 Save Money.**



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1039
UVP in €	696,00

PREMIUM LEED Hebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- NEW LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit Ellbogenbedienung und 47 mm Kartuschen
- Gesamthöhe: 1.050 mm
- Mit Rückflussverhinderer
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator
- Inklusive Wandhalterung

LOW-FLOW Brausekopf
**Save Water.
 Save Energy.
 Save Money.**



Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2092.1040
UVP in €	742,00

LEED -Auftischarmaturen

PREMIUM LEED Hebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

- Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung und 47 mm Kartusche
- Gesamthöhe: ca. 394 mm
- Höhe Auslaufhahn: 210 mm
- Ausladung: 295 mm / Ø 25 mm
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	5 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1106
UVP in €	410,00



PREMIUM LEED 2-Knebelmischer 1- Loch mit Schwenkhahn

- Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- Gesamthöhe: ca. 338 mm
- Montageschaft 80 mm lang
- Höhe Auslaufhahn: 254 mm
- Ausladung: 300 mm / Ø 25 mm
- Schwenkhahn mit wassersparendem Perlator

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	5 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1107
UVP in €	326,00





Auftischarmaturen

PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkarm

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung und 47 mm Kartusche
- ♦ Gesamthöhe: 394 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 160 mm
- ♦ Ausladung: 245 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1104
UVP in €	379,00



PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung und 47 mm Kartusche
- ♦ Gesamthöhe: ca. 394 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 210 mm
- ♦ Ausladung: 295 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1004
UVP in €	399,00



PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Schwenkarm

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mischbatterie mit Ellenbogenbedienung und 47 mm Kartusche
- ♦ Gesamthöhe: 495 mm
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 319 mm
- ♦ Ausladung: 295 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1108
UVP in €	482,00



PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Auftischarmatur
- ♦ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: ca. 338 mm
- ♦ Montageschaft 80 mm lang
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 254 mm
- ♦ Ausladung: 300 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	60 l/min
Wasseranschluss	1/2" IG
Artikelnummer	2091.1018
UVP in €	308,00



Pot-Filler

PREMIUM 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ♦ Mischbatterie mit 3/4" Kartuschen
- ♦ Gesamthöhe: ca. 669 mm
- ♦ Mit Tropfschutz (Drip Stop)
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 380 mm
- ♦ Ausladung: 300 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 50 mm
Wasserdurchsatz	80 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1019
UVP in €	614,00



PREMIUM Hebelmischer 1-Loch mit Doppel-Schwenkarm

- ♦ Mischbatterie mit 47 mm Kartusche
- ♦ Gesamthöhe: ca. 715 mm
- ♦ Mit Tropfschutz (Drip Stop)
- ♦ Höhe Auslaufhahn: 618 mm
- ♦ Ausladung: 605 mm / Ø 25 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 50 mm
Wasserdurchsatz	25 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2091.1020
UVP in €	674,00



NEU **SWS**
 PLANBAR

Geschirrwashbrausen

STYL SHRINK Hebelmischer 1-Loch
 mit 360° Schwenkhahn

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Einhebelmischer
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1045 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1048 (800 mm)
UVP in €	505,00 (600 mm)
UVP in €	525,00 (800 mm)


STYL SHRINK 2-Knebelmischer
 1-Loch mit 360° Schwenkhahn

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 150 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 27-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1046 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1047 (800 mm)
UVP in €	505,00 (600 mm)
UVP in €	529,00 (800 mm)


STYL SHRINK Hebelmischer 1-Loch mit
 Schwenkhahn mit Ellbogenbedienung

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Einhebelmischer mit Ellenbogenbedienung
- Keine Wandhalterung erforderlich
- Gesamthöhe: 600/800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 146 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 26-29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1049 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1050 (800 mm)
UVP in €	485,00 (600 mm)
UVP in €	514,00 (800 mm)


PREMIUM SHRINK
 2-Knebelmischer 1-Loch
 mit 360° Schwenkhahn

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 160 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8"
Artikelnummer	2092.1042 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1043 (800 mm)
UVP in €	616,00 (600 mm)
UVP in €	636,00 (800 mm)


PREMIUM SHRINK Hebelmischer 1-Loch
 mit Schwenkhahn und Ellbogenbedienung

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit Ellbogenbedienung
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 157 / 158 mm

Modell	
Lochbohrung	Ø 29 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	3/8" IG
Artikelnummer	2092.1041 (600 mm)
Artikelnummer	2092.1044 (800 mm)
UVP in €	595,00 (600 mm)
UVP in €	620,00 (800 mm)


PREMIUM SHRINK WANDMONTAGE
 2-Knebelmischer 2-Loch mit Schwenkauslauf,
 mit 360° Schwenkhahn

- Best-Semi LOW FLOW Brausekopf
- Mischbatterie mit zwei Knebeln
- Gesamthöhe: 600 / 800 mm
- Höhe Auslaufhahn: 102 / 127 mm

Modell	
Lochabstand	135-175 mm
Wasserdurchsatz	4+5 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2092.2025 (600 mm)
Artikelnummer	2092.2026 (800 mm)
UVP in €	608,00 (600 mm)
UVP in €	636,00 (800 mm)





Geschirrwashbrausen



EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ Gesamthöhe: 258 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 179 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 305 mm



Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	21 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1039
UVP in €	329,00

EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ EVERSTEEL HIGH-FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1175 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 294 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 305 mm



Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1040
UVP in €	727,00

EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ EVERSTEEL HIGH-FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 630 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 258 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 204 mm



Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	16 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1042
UVP in €	717,00

EVERSTEEL -Serie

DIE NEUE EDELSTAHL-LINIE IN PREMIUM-QUALITÄT

Diese neue Edelstahl-Linie ist die perfekte Lösung für den professionellen Einsatz. Entwickelt für maximale Belastbarkeit und Langlebigkeit überzeugt sie durch eine hochwertige und gleichzeitig robuste Edelstahlkonstruktion (AISI 304).

Hier werden gewerbliche Langlebigkeit und elegantes Design mit gebürsteten Satin-Oberflächen vereint – ein Finish, das jedem Einsatz standhält.

Setzen Sie auf Qualität und Zuverlässigkeit – aus 100% Edelstahl.

EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ EVERSTEEL LOW-FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit 2 Knebeln
- ◆ inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 1175 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 294 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 305 mm

LOW-FLOW Brausekopf
**Save Water.
Save Energy.
Save Money.**



Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1041
UVP in €	727,00

EVERSTEEL 2-Knebelmischer 1-Loch mit Schwenkhahn

- ◆ EVERSTEEL LOW-FLOW Brausekopf
- ◆ Mischbatterie mit zwei Knebeln
- ◆ inklusive Wandhalterung
- ◆ Gesamthöhe: 630 mm
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 258 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 204 mm

LOW-FLOW Brausekopf
**Save Water.
Save Energy.
Save Money.**



Modell

Lochbohrung	38 mm
Wasserdurchsatz	4 l/min
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2091.1043
UVP in €	699,00


Glasfüller Messing verchromt
Glasfüller Edelstahl

Glasfüller

- ◆ Selbstschließend
- ◆ Ideal für Bar und Theke
- ◆ Tischmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 204 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ Gesamthöhe: 237 mm
- ◆ Bohrung Ø 25 mm

Modell	Messing verchromt	Edelstahl
Lochbohrung	Ø 25-29 mm	Ø 25-29 mm
Wasseranschluss	1/2"	1/2"
Artikelnummer	2093.0013	2093.0022
UVP in €	263,00	309,00

Glasfüller mit Ablaufwanne

- ◆ Edelstahlwanne
- ◆ Ideal für Bar und Theke
- ◆ Tischmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 204 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ Gesamthöhe: 242 mm



Modell	
Beckenausschnitt	ca. 10,5 x 5"
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2093.0014
UVP in €	476,00

Glasfüller mit Waschbecken

- ◆ Eckige Form 400 x 400 x 240 mm mit Aufkantung
- ◆ Edelstahl AISI 304
- ◆ Wandmontage
- ◆ Höhe Auslaufhahn: 206 mm
- ◆ Länge Auslaufhahn: 105 mm
- ◆ Ideal für Kitas und Schulen



**Ideal für Schulen
und Kitas**



Modell	
Wasseranschluss	1/2"
Artikelnummer	2093.0021
UVP in €	528,00



Handwasch-Brause, Ø 1/2"

- Mit Untertisch-Schlauchaufroller
- Gehäusekasten in Edelstahl AISI 304
- Ideal zur Reinigung von Kombidämpfern
- Lebensmittelechter Schlauch mit 1600 mm Länge
- Mit eingebautem Rückschlagventil
- Automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen
- Handbrause ECO/R (max. 6,5 bar, max. 65 °C Wassereingangstemperatur)



Modell	
Abmessung	250 x 300 x 115 mm
Ausstattung	Handbrause ECO/R
Wasserdurchsatz	8 l/min
Wasseranschluss	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0016
UVP in €	549,00

Waschbrause mit Schlauch und Handbrause

- Mit automatischem Schlauchaufroller für Wandmontage
- Schwenkbare Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Ideal zur Reinigung von kleineren Räumlichkeiten
- Lebensmittelechter Schlauch
- Mit eingebautem Rückschlagventil
- Automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen
- Gewindeabschlusstutzen Ø 1/2"
- Handbrause ECO/R (max. 6,5 bar, max. 65 °C Wassereingangstemperatur)
- Handbrause NITO-1 (max. 6 bar, max. 40 °C Wassereingangstemperatur)



Modell		
Abmessung	260 x 260 x 64 mm	350 x 355 x 80 mm
Ausstattung	Handbrause ECO/R	Handbrause NITO-1
Schlauchlänge	4 m	6 m
Wasseranschluss	1/2" AG	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0015	2093.0017
UVP in €	661,00	1.059,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verlängerungslanze für Pistole 45 cm (nur NITO-1 Handbrause)	2092.3004	129,00
Reinigungsmittelbehälter, 1,35 l (nur NITO-1 Handbrause)	2092.3005	199,00

Waschbrause mit Schlauch und Sprühpistole

- Mit automatischem Schlauchaufroller für Wandmontage
- Schwenkbare Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Ideal zur Reinigung großer Flächen und Räumlichkeiten
- Lebensmittelechter Schlauch
- Automatische Arretierung und Freigabe beim Schlauchziehen
- Einstellbare Aufroll-Federspannung
- Pistolenbrause für optimale Reinigungsergebnisse
- Gewindeanschlusstutzen: Ø 1/2"
- Handbrause NITO-2 (max. 10 bar, max. 90 °C Wassereingangstemperatur)



Verlängerungslanze



Reinigungsmittelbehälter



Modell			
Abmessung	430 x 450 x 150 mm	520 x 540 x 150 mm	520 x 540 x 150 mm
Ausstattung	Handbrause NITO-2	Handbrause NITO-2	Handbrause NITO-2
Schlauchlänge	10 m	15 m	20 m
Wasseranschluss	1/2" AG	1/2" AG	1/2" AG
Artikelnummer	2093.0018	2093.0019	2093.0020
UVP in €	1.456,00	1.720,00	1.799,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Verlängerungslanze für Pistole 45 cm	2092.3004	129,00
Reinigungsmittelbehälter, 1,35 l	2092.3005	199,00

SWS
 PLANBAR

Handwaschbecken

- ◆ Aus hochwertigem Edelstahl AISI 304
- ◆ Abgerundete Ecken und Kanten zur problemlosen Reinigung
- ◆ Wandmontage
- ◆ Inklusive Zubehör


Modell
eckige Form

Außenmaße B x T x H

400 x 400 x 235 mm (+100 mm Aufkantung)

Beschreibung

zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung, Kniebedienung

Artikelnummer

2101.0002

UVP in €

358,00

eckige Form ohne Mischbatterie

Außenmaße B x T x H

400 x 400 x 235 mm (+100 mm Aufkantung)

ohne Wasserhahn, mit Aufkantung, Lochbohrung Ø 22 mm

Artikelnummer

2101.0005

UVP in €

309,00

eckige Form

Außenmaße B x T x H

500 x 500 x 235 mm (+100 mm Aufkantung)

zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung, Kniebedienung

Artikelnummer

2101.0009

UVP in €

404,00


Modell
eckige Form

Außenmaße B x T x H

500 x 400 x 235 mm (+100 mm Aufkantung)

Beschreibung

zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung, Kniebedienung

Artikelnummer

2101.0008

UVP in €

378,00

halbrunde Form – 260 mm Höhe

Außenmaße B x T x H

480 x 350 x 220 mm (+40 mm Aufkantung)

zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung, Kniebedienung

Artikelnummer

2101.0011

UVP in €

392,00

halbrunde Form – 520 mm Höhe

Außenmaße B x T x H

480 x 350 x 220 mm (+300 mm Aufkantung)

zeitgesteuert, mechanischer Timer 7 Sekunden, mit Wasserhahn und Aufkantung, Kniebedienung

Artikelnummer

2101.0003

UVP in €

422,00

SWS
 PLANBAR

 Abschaubar zur
 leichteren Montage


Handwaschhausguss- kombination

- ◆ Handwaschbecken oben
- ◆ Ausgussbecken mit Lochblech unten
- ◆ Freistehend
- ◆ Wandmontage möglich (Befestigungsmaterial im Lieferumfang enthalten)
- ◆ Komplett aus Edelstahl
- ◆ Mit Aufkantung, Mischbatterie und Standrohr

**Wandmontage
möglich**
Modell
Handwaschhausguss
Handwaschhausguss

Außenmaße B x T x H

 500 x 600 x 850 mm
 (+40 mm Aufkantung)

 500 x 700 x 850 mm
 (+40 mm Aufkantung)

Artikelnummer

2101.0004

2101.0001

UVP in €

755,00

755,00



Handwaschbecken mit Unterschrank und Tür

SWS
PLANBAR

- ♦ Wandmontage
- ♦ Zeitgesteuerte Kniebedienung
- ♦ Mechanischer Timer 7 Sekunden
- ♦ Mit Wasserhahn und Aufkantung



Modell	Handwaschbecken	Handwaschbecken
Außenmaße B x T x H	500 x 400 x 850 mm	500 x 500 x 850 mm
Artikelnummer	2101.0007	2101.0006
UVP in €	665,00	679,00

Abfalleimer und Abfalleimer mit Fußpedal

- ♦ Edelstahl
- ♦ Rollbar
- ♦ Mit Deckel und Griffen bzw. mit Hubdeckel und Griffen



Modell	Abfalleimer	Abfalleimer	Abfalleimer
Außenmaße Ø x H	380 x 610 mm	460 x 605 mm	460 x 685 mm
Volumen	50 l	75 l	90 l
Artikelnummer	2102.0001	2102.0006	2102.0002
UVP in €	267,00	284,00	292,00

Modell	mit Fußpedal	mit Fußpedal	mit Fußpedal
Artikelnummer	2102.0003	2102.0007	2102.0004
UVP in €	325,00	343,00	360,00

Müllsack-Wagen

- ♦ Edelstahl
- ♦ Pedal zum Öffnen des Deckels
- ♦ Ø=450 mm
- ♦ runde Basis mit Rädern

Modell	Müllsack-Wagen
Außenmaße Ø x H	450 x 850 mm
Artikelnummer	2102.0005
UVP in €	326,00



**Gemüseschneider
Basic Set**

Tischgerät
Seite 368

917,- Euro

Inklusive 5 Messer



Planetenmixer

Korpus aus lackiertem Gusseisen/Stahl
Seite 379

ab 1.099,- Euro



Profi Induktionswok

Edelstahlgehäuse
Seite 375

599,- Euro



Wokpfanne Ø 400 mm

mit 2 Griffen inkl. Deckel
Seite 375



147,- Euro





9 VORBEREITUNG ELEKTROKLEINGERÄTE

9 Vorbereitung

Fleischwölfe, Brot- und Hartkäsereiben	362
Schräg- und Vertikalschneider	364
Cutter	366
Stabmixer	367
Gemüseschneider	368
Kartoffelschäler	369
Fritteusen und Bain-Maries	370
Kontaktgrill	371
Crêpesgerät, Waffeleisen	372
Grillplatten	373
Induktionskochflächen	374
Teigknetmaschinen	376
Teigausrollmaschinen	378
Planetenmixer	379
Mehlwagen	380
Nudelmaschinen	381
Vakuumverpackungsmaschinen	382
Wärmelampen, Speisenwärmer	383



**Fleischwolf 50 kg
Alu-Gehäuse**



**Fleischwolf 300 kg
Alu-Gehäuse**



**Unger-System = Schneidsatz und
Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl**

1 x Schnecke

1 x Grob-Lochscheibe

1 x Messer

1 x Lochscheibe Ø 8 mm

1 x Messer

1 x Lochscheibe Ø 4,5 mm

1 x Handrad

Fleischwolf

- ◆ Korpus aus Aluminium oder Edelstahl
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ◆ in den Profi-Versionen mit Unger-System und leistungsstärkerem Motor

Unger-System

- ◆ Schneidsatz und Zerkleinerungseinheit aus Edelstahl
- ◆ Trichter und Walze aus Edelstahl
- ◆ Herausnehmbarer Mahlsatz



**Profi-250 kg Edelstahl mit Unger-System
mit leistungsstärkerem Motor**

Modell	50 kg Alu-Gehäuse	160 kg Alu-Gehäuse
Kapazität	ca. 50 kg/h	ca. 160 kg/h
Außenmaße B x T x H	330 x 300 x 360 mm	400 x 250 x 500 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Schneidsatz in Aluminium inklusive 6 mm Lochscheibe	Schneidsatz in Edelstahl inklusive 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW
Gewicht	9 kg	21 kg
Artikelnummer	4020.0005	4020.0006
UVP in €	649,00	898,00

Modell	Profi-160 kg Edelstahl mit Unger-System mit leistungsstärkerem Motor	Profi-250 kg Edelstahl mit Unger-System mit leistungsstärkerem Motor
Kapazität	ca. 160 kg/h	ca. 250 kg/h
Außenmaße B x T x H	440 x 270 x 450 mm	470 x 270 x 450 mm
Außenmaterial	Edelstahl	Edelstahl
Ausstattung	mit Unger-System bestehend aus 1 Vorschneider, Lochscheibe, 2 Messer, 1 Lochscheibe Ø 4,5 und Ø 8 mm	mit Unger-System bestehend aus 1 Vorschneider, Lochscheibe, 2 Messer, 1 Lochscheibe Ø 4,5 und Ø 8 mm
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW
Gewicht	24 kg	28 kg
Artikelnummer	4020.0015	4020.0016
UVP in €	1.536,00	1.761,00



Fleischwolf, Brotreibe und Hartkäseibe

- ◆ Korpus aus Aluminium
- ◆ Für die Verarbeitung von magerem Fleisch
- ◆ Sicherheitskontaktschalter
- ◆ in den Profi-Versionen mit leistungsstärkerem Motor



Fleischwolf / Hartkäseibe



Brotreibe / Hartkäseibe



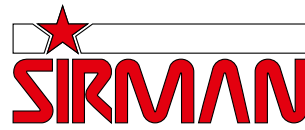
Profi-Brotreibe / Hartkäseibe



Profi-Fleischwolf / Hartkäseibe

Modell	Brot- / Hartkäseibe	Fleischwolf / Hartkäseibe
Kapazität	Brot: ca. 50 kg/h Käse: 20 kg/h	Fleisch und Brot: ca. 50 kg/h Käse: 20 kg/h
Außenmaße B x T x H	270 x 230 x 310 mm	450 x 320 x 360 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Reibewalze Ø 65 mm	60 mm Schneidsatz Alu inklusive 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V/0,37 kW	230 V/0,37 kW
Gewicht	8 kg	11 kg
Artikelnummer	4031.0003	4040.0003
UVP in €	576,00	898,00

Modell	Profi-Brot- / Hartkäseibe mit leistungsstärkerem Motor	Profi-Fleischwolf / Hartkäseibe mit leistungsstärkerem Motor
Kapazität	ca. 40 kg/h	ca. 160 kg/h Fleisch, ca. 100 kg/h Brot, ca. 40 kg/h Käse
Außenmaße B x T x H	470 x 300 x 480 mm	750 x 300 x 480 mm
Öffnung der Reibe	140 x 75 mm	140 x 75 mm
Außenmaterial	Alu-Gehäuse	Alu-Gehäuse
Ausstattung	Rolle aus Edelstahl, mit Motorbremse	Schneidsatz in Edelstahl komplett herausnehmbar inkl. 6 mm Lochscheibe
Anschlusswert	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW
Gewicht	19 kg	26 kg
Artikelnummer	4031.0004	4040.0004
UVP in €	1.059,00	1.385,00



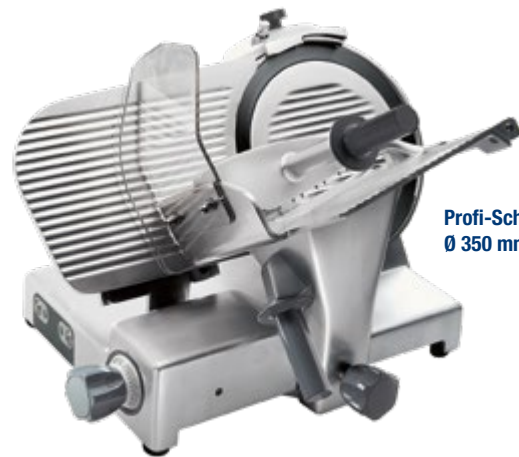
Profi-Schrägschneider und Vertikalschneider

Maschine zum Aufschneiden von Wurst, Käse usw.

- ♦ Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium
- ♦ Block-Abstreifer und Resthalterplatte zur Abnahme des Schlittens
- ♦ Einstellknopf mit Gradskala
- ♦ Mit Schleifvorrichtung zum Schärfen des Messers



Profi-Schrägschneider
Ø 250 mm



Profi-Schrägschneider
Ø 350 mm



Profi-Schrägschneider
Ø 300 mm



Profi-Vertikalschneider
Ø 300 mm

Modell	Profi-Schrägschneider	Profi-Schrägschneider	Profi-Schrägschneider	Profi-Vertikalschneider
Ausführung / Messer	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 350 mm	Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	555 x 460 x 460 mm	640 x 610 x 510 mm	710 x 575 x 530 mm	585 x 540 x 770 mm
Motor	belüftet	belüftet	belüftet	belüftet
Neigungswinkel	25°	25°	35°	-
Serienausstattung	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer
Schnittstärke	max. 13 mm	max. 13 mm	max. 23 mm	max. 13 mm
Schnitthöhe	max. 175 mm	max. 210 mm	max. 275 mm	max. 215 mm
Schnittlänge	max. 215 mm	max. 250 mm	max. 270 mm	max. 255 mm
Anschlusswert	230 V / 132 W	230 V / 210 W	230 V / 370 W	230 V / 210 W
Besonderheiten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbare Schlitten, komplett Spritzwassergeschützt IP67	4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schrauben und Scheibenhalter aus Edelstahl
Gewicht	15,5 kg	20,5 kg	37 kg	27 kg
Artikelnummer	4011.0003	4011.0002	4011.0004	4012.0002
UVP in €	917,00	1.325,00	2.569,00	1.879,00



Premium-Schrägschneider und Vertikalschneider

- Hohe Leistung und Schnittgenauigkeit
- Niedrige Ladehöhe
- Geringe Auflagefläche
- Verchromter und gehärteter Gleitbolzen
- Abgerundete Linien, ohne Ecken und sichtbare Schrauben
- Schleifvorrichtung, Messerschutz und Abstreifblech sind abnehmbar
- Exakte Gleitführungen, für ein optimales Gleiten der Platte
- Produktauflegeplatte mit schwenkbarer, gerändelter Produkthalterung
- Diese Schrägschneider sind optimal zum Schneiden von Wurst, Käse, Gemüse und vorgegarten Lebensmitteln
- Diese Vertikalschneider sind zum Schneiden von Frischfleisch
- Rahmen in Leichtmetalllegierung aus eloxiertem Aluminium
- Einstellknopf mit Gradskala
- Weitere Modelle auf Anfrage



**Premium-Schrägschneider
Ø 250 mm**



**Premium-Vertikalschneider
Ø 250 mm**



**Premium-Schrägschneider
Ø 300 mm**



**Premium-Vertikalschneider
Ø 300 mm**

YouTube Video



Modell	Premium-Schrägschneider Ø 250 mm	Premium-Schrägschneider Ø 300 mm	Premium-Vertikalschneider Ø 250 mm	Premium-Vertikalschneider Ø 300 mm
Ausführung / Messer	Ø 250 mm	Ø 300 mm	Ø 250 mm	Ø 300 mm
Außenmaße B x T x H	660 x 495 x 500 mm	640 x 495 x 495 mm	640 x 590 x 475 mm	640 x 590 x 475 mm
Motor	belüftet	belüftet	belüftet	belüftet
Neigungswinkel	38°	38°	-	-
Serienausstattung	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer	Messerschleifer
Schnittstärke	max. 19 mm	max. 19 mm	max. 30 mm	max. 30 mm
Schnitthöhe	max. 140 mm	max. 175 mm	max. 190 mm	max. 220 mm
Schnittlänge	max. 230 mm	max. 260 mm	max. 240 mm	max. 240 mm
Anschlusswert	230 V / 147 W	230 V / 210 W	230 V / 210 W	230 V / 210 W
Besonderheiten	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Ausführung aus Aluminiumlegierung, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44	Abgerundete Ecken, 4 rutschfeste Füße, Plexiglas Handschutz, Schlittenlauf selbstschmierend, abnehmbarer Schlitten, Spritzwassergeschützt IP44
Gewicht	22 kg	24,5 kg	26 kg	28 kg
Artikelnummer	4011.0014	4011.0015	4012.0011	4012.0012
UVP in €	1.694,00	1.831,00	2.129,00	2.288,00



Messer mit 2 Klingen



Messer mit 2 gelochten Klingen



Messer mit 4 Klingen



Messer mit 4 gelochten Klingen

Modell	Cutter 3 Liter	Cutter 5 Liter
Außenmaße B x T x H	520 x 320 x 620 mm	710 x 320 x 850 mm
Anschlusswert	230V/0,37 kW	230V/0,75 kW
Geschwindigkeit	1.300 U/min	260-2.120 U/min (stufenlos)
Bruttogewicht	13,5 kg	26 kg
Artikelnummer	4050.0005	4050.0006
UVP in €	1.018,00	1.819,00

Zubehör	Cutter 3 Liter		Cutter 5 Liter	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klingen	4059.0015	179,00	4059.0017	198,00
Messer mit 2 gelochten Klingen	4059.0016	179,00	4059.0018	198,00
Messer mit 4 Klingen	–	–	4059.0019	269,00
Messer mit 4 gelochten Klingen	–	–	4059.0020	269,00

Cutter

Maschine zum Kneten, Zerkleinern und Mischen

- ◆ Gehäuse aus Eloxal-Aluminium
- ◆ Abnehmbarer Behälter und Klinge aus Edelstahl
- ◆ Durchsichtiger Deckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat
- ◆ Standardmesser mit Doppelschneideklinge im Lieferumfang enthalten
- ◆ Nur eine Geschwindigkeit



Messer mit 2 Klingen



Messer mit 4 Klingen



Messer mit 2 gelochten Klingen



Messer mit 4 gelochten Klingen

Cutter CNS

Maschine zum Kneten, Zerkleinern und Mischen

- ◆ Gehäuserahmen aus Edelstahl
- ◆ Abnehmbarer Behälter aus Edelstahl
- ◆ Durchsichtiger Deckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat
- ◆ Elektronische Steuerung per Drucktaster
- ◆ Motorbremse
- ◆ Pulse-Taste
- ◆ Standardmesser mit zwei Klingen im Lieferumfang enthalten
- ◆ 2 Geschwindigkeitssteuerungen

Modell	Cutter CNS	Cutter CNS
Ausführung / Kapazität	5 l	8 l
Außenmaße B x T x H	240 x 310 x 570 mm	240 x 310 x 620 mm
Anschlusswert	400 V / 0,6-0,8 kW	400 V / 0,6-0,8 kW
Geschwindigkeit	1.400/2.800 U/min	1.400/2.800 U/min
Gewicht	23 kg	23 kg
Artikelnummer	4050.0010	4050.0011
UVP in €	1.492,00	1.597,00

Zubehör	Cutter CNS	
	Artikel-Nr.	UVP in €
Messer mit 2 Klingen	4059.0025	118,00
Messer mit 2 gelochten Klingen	4059.0026	118,00
Messer mit 4 Klingen	4059.0027	129,00
Messer mit 4 gelochten Klingen	4059.0028	129,00



Stabmixer

Stabmixer

- ◆ Motorgehäuse aus stoßfestem Kunststoff
- ◆ Ergonomischer Griff für maximalen Komfort

Mixstäbe

- ◆ Aus Edelstahl AISI 304
- ◆ Leicht wechselbar
- ◆ Mit Messerschutz zur leichten und sicheren Reinigung



Kompakt-Set

Zubehör passend zu Art. 4060.0009 und 4060.0010

	Eintauchtiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 400 mm	290 mm	4069.0009	183,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 500 mm	390 mm	4069.0010	202,00
Mixstab für Mixerantrieb, Länge 600 mm	490 mm	4069.0011	219,00
Schneebeesen für Mixerantrieb, Länge 360 mm	200 mm	4069.0012	219,00



Profi-Set

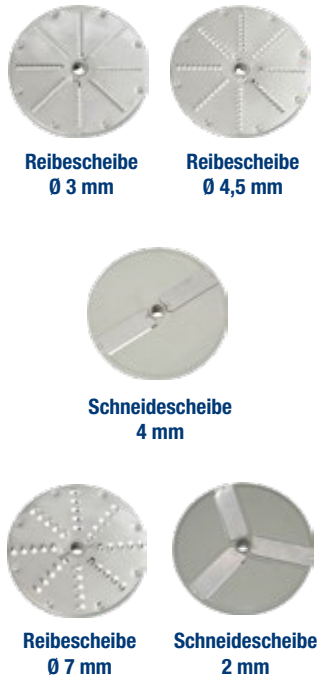


Antriebseinheit Profi

Modell	Kompakt-Set	Profi-Set	nur Antriebseinheit Profi
Außenmaße B x T x H	135 x 100 x 600 mm (inkl. Mixstab)	170 x 120 x 790 mm (inkl. Mixstab)	170 x 120 x 390 mm (Antriebseinheit)
Motor	13.000 U/min	2.500-11.000 U/min bei Schneebeesen- verwendung 250-1.500 U/min	250-11000 U/min
Mixstablänge	300 mm	400 mm	–
max. Eintauchtiefe	150 mm	290 mm (Mixstab)/200 mm (Schneebeesen)	–
max. Wannenkapazität	30 l	60 l	–
Serienausstattung	Antriebseinheit mit 1 Geschwindigkeit, nicht für Dauerbetrieb geeignet, inkl. Mixstab (Länge 270 mm)	komplett – inkl. Mixstab (Länge 400 mm) und Schneebeesen, mit Geschwindigkeitsregler	nur Antriebseinheit mit Geschwindigkeitsregler
Anschlusswert	230 V/0,25 kW	230 V/0,4 kW	230 V/0,4 kW
Gewicht	2,2 kg	4,5 kg	2,5 kg
Artikelnummer	4060.0008	4060.0009	4060.0010
UVP in €	318,00	616,00	283,00



Inklusive 5 Messer



Gemüseschneider Basic Set

- ◆ Tischgerät
- ◆ Gehäuse aus Aluminiumdruckguss
- ◆ Inklusive 5 Messer für unterschiedliche Schneidresultate (3/4,5/7 mm Reibescheibe – 2/4 mm Schneidescheibe)
- ◆ Große Öffnung mit Hebel zum Beigeben großer Stücke
- ◆ Kleine Öffnung zum Beigeben kleiner Stücke

Modell	Basic
Außenmaße B x T x H	540 x 240 x 450 mm
Anschlusswert	230 V / 0,550 kW
Gewicht	25 kg
Artikelnummer	4070.0009
UVP in €	917,00

weiteres Zubehör finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de



Profi-Gemüseschneider

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen und zum Verarbeiten von weichen und feinen Produkten wie Mozzarella und anderen Käsen

- ◆ Tischgerät
- ◆ Anlauf des Schneidwerks über Sicherheitskontakte gesteuert
- ◆ Ausführung aus eloxiertem Aluminium und Edelstahl
- ◆ Leistungsstarker belüfteter Motor mit 0,5 PS bei 300 U/min
- ◆ Direktausstoß

Weiteres Zubehör und noch mehr Scheiben finden Sie unter www.kbs-gastrotechnik.de

Modell	Profi-Gemüseschneider
Außenmaße B x T x H	510 x 280 x 510 mm
Anschlusswert	230 V / 0,515 kW
Einwurföffnung Oval	ca. 158 x 75 mm
Einwurföffnung Rund	Ø 52 mm
Gewicht	22 kg
Artikelnummer	4070.0008
UVP in €	1.489,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Auswurftrumsche aus Edelstahl	4079.0046	92,00
Gestell/Scheibenhalter	4079.0047	48,00
Schneidescheibe DF4, h=4 mm	4079.0063	95,00
Schneidescheibe DF10, h=10 mm	4079.0065	83,00
Sichelscheibe DF5, für Tomaten	4079.0067	90,00
Julienne Scheibe 6 mm	4079.0069	132,00
Reibescheibe Ø 4 mm	4079.0075	97,00
Reibescheibe Ø 9 mm (Mozzarella)	4079.0077	94,00
Reibescheibe Ø 8 mm (Rösti)	4079.0078	116,00
Würfelgatter PS10/10 mm	4079.0081	159,00



Kartoffelschälmaschine

Zum Schälen von Kartoffeln und Karotten

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Timersteuerung per Drehregler (0-4 min.)
- ◆ Durchsichtiger Deckel aus lebensmittelechtem Polycarbonat
- ◆ Sicherheitsmikroschalter auf dem oberen Deckel und an der Auslassöffnung
- ◆ Produktausstoßtaster
- ◆ Automatischer Wasserstrahl zur Unterstützung der Ableitung von Schälabfällen
- ◆ 1 herausnehmbare Schälsscheibe ist im Lieferumfang enthalten
- ◆ 1 Seitenreibe beim 10 kg, 18 kg und 25 kg Modell im Lieferumfang enthalten
- ◆ 5 kg Modell ohne Seitenreibe

Der Kartoffelschäler 5 kg ist für den Tresen bestimmt (Auftischgerät). Der Wasserabfluss muss bauseits ins Waschbecken geführt werden.



Kartoffelschälmaschine 10 kg inklusive Seitenreibe



Kartoffelschälmaschine 18 kg inklusive Seitenreibe



Schälsscheibe PTA/PTB



Gemüsewaschkorb CCV



Kartoffelschälmaschine 5 kg

Modell	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine	Kartoffelschälmaschine
Ausführung / max. Kapazität	5 kg	10 kg	18 kg	25 kg
Außenmaße B x T x H	520 x 630 x 590 mm	400 x 770 x 860 mm	400 x 770 x 930 mm	427 x 900 x 1040 mm
Verpackungsmaße B x T x H	830 x 530 x 740 mm	830 x 530 x 950 mm	830 x 530 x 950 mm	1105 x 600 x 1123 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,1 kW
Stundenleistung	60 kg/h	120 kg/h	220 kg/h	450 kg/h
Gewicht	37 kg	48 kg	51 kg	82 kg
Artikelnummer	4080.0004	4080.0008	4080.0009	4080.0007
UVP in €	1.998,00	2.397,00	2.518,00	3.619,00

Zubehör	Modell 5 kg		Modell 10 kg		Modell 18 kg		Modell 25 kg	
	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
PTA/PTB Scheibe Schmirgelbeschichtung	4089.0001	246,00	4089.0001	246,00	4089.0001	246,00	4089.0002	318,00
CCV Korb zum Waschen des Gemüses	-	-	4089.0003	482,00	4089.0003	482,00	-	-

Elektro-Fritteuse

Mit herausnehmbarem, abgerundeten Becken

- ◆ Gehäuse, Becken und Körbe aus Edelstahl
- ◆ Isolierter Handgriff an Deckel und Frittierkorb
- ◆ Herausnehmbare Heizelemente
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeige
- ◆ Temperatur per Drehknopf regelbar bis 190°C
- ◆ Wasserdichter Ein/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte
- ◆ Frittieröl und Stangenfett (Blockfett) geeignet
- ◆ Für den semiprofessionellen Betrieb



Elektro-Fritteuse, 2 x 8 l



Griff zur Herausnahme des Beckens



Elektro-Fritteuse, 1 x 8 l

Modell	Elektro-Fritteuse 8 L	Elektro-Fritteuse 2 x 8 L
Ausführung	1 x 8 l	2 x 8 l
Außenmaße B x T x H	265 x 430 x 345 mm	550 x 430 x 345 mm
Temperatur	stufenlos regelbar bis +190° C	stufenlos regelbar bis +190° C
Serienzubehör	1 Korb (190 x 240 x 140 mm), 1 Deckel	2 Körbe (190 x 240 x 140 mm), 2 Deckel
Gesamtleistung	230 V / 3,25 kW	230 V / 6,50 kW
Gewicht	6,5 kg	12 kg
Artikelnummer	1093.1041	1093.2041
UVP in €	199,00	339,00



mit Ablasshahn, GN 1/1, Höhe 200 mm

Bain-Marie

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Temperatur bis +90 °C
- ◆ Abgerundetes Becken
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeige

Modell	Elektro Bain-Marie	Elektro Bain-Marie
Ausführung	Ablasshahn	Ablasshahn
Außenmaße B x T x H	355 x 555 x 255 mm	355 x 555 x 295 mm
Kapazität	1 x GN 1/1, Höhe 150 mm	1 x GN 1/1, Höhe 200 mm
Anschlusswert	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,2 kW
Gewicht	8,5 kg	9 kg
Artikelnummer	1094.1003	1094.1004
UVP in €	208,00	249,00



Kontaktgrill

- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Grillfläche aus Gusseisen
- ◆ Temperatur regelbar von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Fettauffangschale
- ◆ Sicherheitsthermostat
- ◆ Kontrollanzeigen
- ◆ Ein-/Ausschalter (wassergeschützt)
- ◆ Elektromechanische Steuerung
- ◆ Inklusive 1 Reinigungsbürste
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen



Elektro Kontaktgrill, 1 Heizzone
218 x 230 mm – oben und unten gerillt

Profi-Kontaktgrill

- ◆ 6 Tischmodelle für das „Grillen“ von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und Käse
- ◆ Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- ◆ Gehäuse aus Edelstahl
- ◆ Grillfläche aus Gusseisen
- ◆ Thermostat regelbar von +50 °C bis +300 °C
- ◆ Betriebskontrollleuchte
- ◆ An-/Ausschalter
- ◆ Aufheiz-/Temperatur-Kontrollleuchte
- ◆ Fettauffangschale
- ◆ 1 oder 2 Heizzonen



Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
520 x 240 mm – oben und unten gerillt

Modell	Elektro-Kontaktgrill, 1 Heizzone
Ausführung Grillfläche	218 x 230 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	290 x 405 x 210 mm
Gesamtleistung	230 V/1,8 kW
Gewicht	14 kg
Artikelnummer	1092.7027
UVP in €	239,00

Modell	Elektro-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	470 x 230 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	570 x 405 x 210 mm
Gesamtleistung	230 V/3,6 kW
Gewicht	28 kg
Artikelnummer	1092.7029
UVP in €	434,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone
Ausführung Grillfläche	360 x 270 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	410 x 500 x 300 mm
Anschlusswert	230 V/2,5 kW
Gewicht	27 kg
Artikelnummer	1092.7024
UVP in €	454,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone
Ausführung Grillfläche	450 x 270 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	510 x 500 x 300 mm
Anschlusswert	230 V/3,0 kW
Gewicht	33 kg
Artikelnummer	1092.7021
UVP in €	517,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	520 x 240 mm – oben und unten gerillt
Außenmaße B x T x H	560 x 440 x 300 mm
Anschlusswert	230 V/3,5 kW
Gewicht	43 kg
Artikelnummer	1092.7023
UVP in €	639,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone
Ausführung Grillfläche	360 x 270 mm – oben gerillt und unten glatt
Außenmaße B x T x H	410 x 500 x 300 mm
Anschlusswert	230 V/2,5 kW
Gewicht	27 kg
Artikelnummer	1092.7025
UVP in €	483,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 1 Heizzone
Ausführung Grillfläche	450 x 270 mm – oben gerillt und unten glatt
Außenmaße B x T x H	510 x 500 x 300 mm
Anschlusswert	230 V/3,0 kW
Gewicht	33 kg
Artikelnummer	1092.7022
UVP in €	517,00

Modell	Profi-Kontaktgrill, 2 Heizzonen
Ausführung Grillfläche	520 x 240 mm – oben gerillt und unten glatt
Außenmaße B x T x H	560 x 440 x 300 mm
Anschlusswert	230 V/3,5 kW
Gewicht	43 kg
Artikelnummer	1092.7026
UVP in €	639,00

Crêpesgerät



Crêpiere, 1 Platte

Außengehäuse Edelstahl, Plattendurchmesser 40 cm

- ◆ Temperatur stufenlos regelbar (+50 °C bis +300 °C)
- ◆ Temperaturkontrollleuchte (grün)
- ◆ Graugussplatte, teflonbeschichtet
- ◆ Inklusive 1 Holzvertreiler
- ◆ Ein-/Ausschalter, Betriebskontrollleuchte (rot)
- ◆ Mit Aufbewahrungsschublade

Modell	Crêpesgerät	Crêpesgerät
Ausführung	1 Platte Ø 400 mm	2 Platten Ø 400 mm
Außenmaße B x T x H	450 x 500 x 220 mm	900 x 500 x 220 mm
Anschlusswert	230 V/3,0 kW	230 V/2 x 3,0 kW
Gewicht	23 kg	44 kg
Artikelnummer	1096.1022	1096.1023
UVP in €	585,00	918,00

Waffeleisen



1 Backplatte fest



2 Backplatten fest

Gehäuse aus Edelstahl

- ◆ Backplatten für Brüssler Waffeln aus Gusseisen
- ◆ Temperatur stufenlos regelbar +50°C bis +300°C
- ◆ Ein-/Ausschalter
- ◆ Serienmäßig mit Kontrollleuchten

Modell	Waffeleisen	Waffeleisen
Ausführung	1 Backplatte fest	2 Backplatten fest
Außenmaße B x T x H	300 x 320 x 300 mm	580 x 320 x 300 mm
Waffelgröße	2 x 80 x 160 x 15 mm	4 x 80 x 160 x 15 mm
Anschlusswert	230 V/2,2 kW	230 V/2 x 2,2 kW
Gewicht	24 kg	44 kg
Artikelnummer	1096.2022	1096.2023
UVP in €	524,00	982,00



Gas- und Elektro-Grillplatte

8 Tischmodelle für das Grillen

von Fleisch, Gemüse, Eiern und Käse

- Versionen mit glatter, gerillter oder kombinierter Bratfläche
- Mit Sicherheitsthermostat
- Mit Ölauffangbehälter
- 1 oder 2 Heizzonen
- Gehäuse aus Edelstahl
- Geräte werkseitig auf Erdgas H eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten



Gasgrillplatte
2 Heizzonen – glatt



Gasgrillplatte
1 Heizzone – gerillt



Elektrogrillplatte
2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt



Elektrogrillplatte
1 Heizzone – glatt

Modell	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte	Gasgrillplatte
Ausführung	1 Heizzone – glatt	1 Heizzone – gerillt	2 Heizzonen – glatt	2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt
Außenmaße B x T x H	355 x 600 x 300 mm	355 x 600 x 300 mm	665 x 600 x 300 mm	665 x 600 x 300 mm
Grillfläche B x T	325 x 480 mm	325 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Ausstattung	Piezoelektrik	Piezoelektrik	Piezoelektrik	Piezoelektrik
Anschlusswert	4,0 kW	4,0 kW	8,0 kW	8,0 kW
Gewicht	24 kg	24 kg	42 kg	42 kg
Artikelnummer	1092.1015	1092.1017	1092.1016	1092.1018
UVP in €	862,00	922,00	1.362,00	1.417,00

Modell	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte	Elektrogrillplatte
Ausführung	1 Heizzone – glatt	1 Heizzone – gerillt	2 Heizzonen – glatt	2 Heizzonen – 1/2 gerillt, 1/2 glatt
Außenmaße B x T x H	335 x 570 x 300 mm	335 x 570 x 300 mm	665 x 570 x 300 mm	665 x 570 x 300 mm
Grillfläche B x T	325 x 480 mm	325 x 480 mm	650 x 480 mm	650 x 480 mm
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW	230 V / 3,0 kW	400 V / 6,0 kW	400 V / 6,0 kW
Gewicht	22 kg	22 kg	40 kg	40 kg
Artikelnummer	1092.1011	1092.1013	1092.1012	1092.1014
UVP in €	648,00	698,00	989,00	1.039,00

Einbau-Induktions-Kochfläche



Mit externer Steuerung

- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Schott-Ceran Glaskeramikfläche
- ◆ Ohne Rahmen
- ◆ Digitales LED-Display
- ◆ Touch Control
- ◆ Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- ◆ Überhitzungsschutz
- ◆ Kontrollleuchten
- ◆ Auf Füßen

Doppel-Induktions-Kochfläche, 7 kW

Edelstahlgehäuse mit Schott-Ceran Glaskeramikfläche

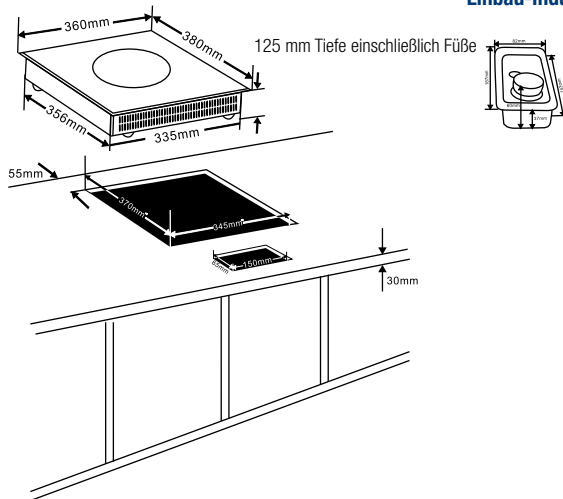
- ◆ 2 separat steuerbare Kochflächen (hintereinander) mit je 3,5 kW
- ◆ Power-Share-Funktion (Leistungszuschaltung auf 5 kW für die vordere Kochstelle)
- ◆ Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- ◆ Digitales LED-Display auf der Kochfläche
- ◆ Überhitzungsschutz
- ◆ Auf Füßen

Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW

wie oben jedoch:

- ◆ Digitale Anzeige
- ◆ Touch- und Drehknopfsteuerung
- ◆ 60°C - 240°C, Leistungsstufen 1-10 (Power), Einstellung erscheint auf der digitalen Anzeige
- ◆ Leistungsstarke 5 kW-Induktionsspulen

Einbau-Induktions-Kochfläche



Doppel-Induktions-Kochfläche, 7 kW



Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW

Wir empfehlen die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr! Sprechen Sie uns an.

Modell	Einbau-Induktions-Kochfläche	Doppel-Induktions-Kochfläche, 7 kW	Doppel-Induktions-Kochfläche, 10 kW
Außenmaße B x T x H	360 x 380 x 125 mm	408 x 700 x 145 mm	400 x 700 x 320mm
Bedienfeld	externer Drehregler (20 °C-Schritte)	Drehregler	Touch- und Drehknopfsteuerung
Temperaturregelung	10-Stufen Temperatureinstellung	10-Stufen Temperaturregelung	10-Stufen Temperaturregelung
Anschlusswert	230 V / 3,5 kW	400 V / 3,5 kW + 3,5 kW	400 V / 2 x 5 kW
Gewicht	6,6 kg	16,3 kg	26,5 kg
Artikelnummer	1091.1016	1091.1015	1071.1001
UVP in €	319,00	1.059,00	1.438,00



Induktions-Kochfläche und Induktionswok

- Edelstahlgehäuse
- Schott Glaskeramikfläche
- Digitales LED-Display mit Timer
- Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- Überhitzungsschutz
- Auf Füßen
- Zur optimalen Leistungsentfaltung nutzen Sie bitte nur passendes Profi-Kochgeschirr

Die Verwendung von hochwertigem, neuem und speziell induktionsgeeignetem Kochgeschirr ist erforderlich! Sprechen Sie uns an.



Induktions-Kochfläche mit Drehregler



Induktions-Kochfläche mit Soft-Touch



Wokpfanne mit Soft-Grip



Induktions-Wok 3,5 kW

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit Soft-Grip Ø 360 mm	1091.1022	132,00
Wokpfanne Ø 400 mm mit 2 Griffen inkl. Deckel	1091.1021	147,00

Modell	Induktions-Kochfläche mit Drehregler	Induktions-Kochfläche mit Soft-Touch	Induktions-Wok 3,5 kW
Außenmaße B x T x H	330 x 420 x 100 mm	340 x 440 x 120 mm	340 x 450 x 120 mm
Bedienfeld	Drehregler	Soft-Touch	Soft-Touch
Temperaturregelung	Temperatureinstellung per Drehregler	10-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer	13-Stufen, Digitaldisplay, mit Timer
Anschlusswert	230 V/3,5 kW	230 V/3,5 kW	230 V/3,5 kW
Gewicht	6 kg	8 kg	8 kg
Artikelnummer	1091.1012	1091.1010	1091.1011
UVP in €	289,00	315,00	362,00

Profi-Induktion-Kochfläche und Profi Induktionswok

Edelstahlgehäuse

- Digitales LED-Display mit Timer
- Manuelle Leistungsregelung von +60 °C bis +240 °C
- Überhitzungsschutz
- Auf Füßen
- Zur optimalen Leistungsentfaltung nutzen Sie bitte nur passendes Profi-Kochgeschirr
- Schott-Ceran Glaskeramikfläche



Induktions-Kochfläche mit Drehregler



Induktions-Wok 5 kW



Wokpfanne mit Griffen und Deckel

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Wokpfanne mit Soft-Grip Ø 360 mm	1091.1022	132,00
Wokpfanne Ø 400 mm mit 2 Griffen inkl. Deckel	1091.1021	147,00

Modell	Profi-Induktions-Kochfläche mit Drehregler	Profi-Induktions-Wok 5 kW
Außenmaße B x T x H	405 x 525 x 185 mm	405 x 525 x 185 mm
Bedienfeld	Soft-Touch	Soft-Touch
Temperaturregelung	10-Stufen Drehregler, Digitaldisplay	10-Stufen Drehregler, Digitaldisplay
Anschlusswert	400 V/5,0 kW	400 V/5,0 kW
Gewicht	10,8 kg	11 kg
Artikelnummer	1091.1013	1091.1014
UVP in €	577,00	599,00

NEU



KMP 38

KM Serie

Teigknetmaschine

- ◆ Herausnehmbarer Kessel
- ◆ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ◆ Hochklappbarer Kopf
- ◆ Kneithaken aus Edelstahl
- ◆ Sicherheitsdeckel
- ◆ Spiralumdrehungen: 90 U/min
- ◆ Eine Geschwindigkeit

KMP Serie

wie KM Serie, jedoch:

- ◆ 400 V Anschluss

Optional sind für alle Maschinen Räderkits erhältlich

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit für Teigknetmaschinen 7-38 kg	5019.0001	102,00
Räderkit für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0002	229,00



KM Serie – 230 Volt

Modell	KM 12	KM 18	KM 25
Ausführung	12 kg/16 l	18 kg/22 l	25 kg/32 l
Außenmaße B x T x H	650 x 350 x 620 mm	670 x 390 x 620 mm	780 x 430 x 730 mm
Anschlusswert	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW	230 V/1,5 kW
Gewicht	65 kg	66 kg	103 kg
Artikelnummer	5012.1005	5012.1006	5012.1007
UVP in €	2.298,00	2.390,00	2.848,00

KMP Serie – 400 Volt

Modell	KMP 18	KMP 25	KMP 38	KMP 50
Ausführung	18 kg/22 l	25 kg/32 l	38 kg/42 l	50 kg/62 l
Außenmaße B x T x H	670 x 390 x 620 mm	780 x 430 x 730 mm	800 x 480 x 730 mm	920 x 530 x 940 mm
Anschlusswert	400 V/0,75 kW	400 V/1,5 kW	400 V/1,5 kW	400 V/2,2 kW
Gewicht	66 kg	103 kg	118 kg	213 kg
Artikelnummer	5012.2011	5012.2012	5012.2013	5012.2014
UVP in €	2.340,00	2.798,00	3.098,00	4.898,00



K Serie

Teignetmaschine

- ♦ 230 V Anschluss
- ♦ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ♦ Knethaken und Sicherheitsdeckel aus Edelstahl
- ♦ Spiraldrehungen: 90 U/min
- ♦ Optional sind für alle Maschinen Räderkits erhältlich
- ♦ Eine Geschwindigkeit

KP Serie

wie K Serie, jedoch:

- ♦ 400 V Anschluss

Optionales Zubehör für die Modelle 12, 18, 25 und 38 auf Anfrage erhältlich

- ♦ Mechanischer oder digitaler Timer



KP 38



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Räderkit Ø 130 mm für Teignetmaschinen 7-38 kg	5019.0001	102,00
Räderkit Ø 170 mm für Teignetmaschinen 50 kg	5019.0005	229,00

K Serie – 230 Volt

Modell	K 7	K 12	K 18	K 25
Kapazität	7 kg/10 l	12 kg/16 l	18 kg/22 l	25 kg/32 l
Außenmaße B x T x H	540 x 279 x 620 mm	632 x 320 x 750 mm	653 x 380 x 750 mm	762 x 420 x 864 mm
Anschlusswert	230 V/0,37 kW	230 V/0,75 kW	230 V/0,75 kW	230 V/1,5 kW
Gewicht	56 kg	66 kg	70 kg	107 kg
Artikelnummer	5011.1014	5011.1015	5011.1012	5011.1013
UVP in €	1.529,00	1.886,00	1.964,00	2.253,00

KP Serie – 400 Volt

Modell	KP 18	KP 25	KP 38	KP 50
Kapazität	18 kg/22 l	25 kg/32 l	38 kg/42 l	50 kg/62 l
Außenmaße B x T x H	653 x 380 x 750 mm	762 x 420 x 864 mm	800 x 474 x 866 mm	927 x 520 x 1074 mm
Anschlusswert	400 V/0,75 kW	400 V/1,5 kW	400 V/1,5 kW	400 V/2,2 kW
Gewicht	70 kg	107 kg	112 kg	200 kg
Artikelnummer	5011.2021	5011.2022	5011.2019	5011.2020
UVP in €	1.922,00	2.177,00	2.440,00	3.992,00

Teigusrollmaschinen

Teigusrollmaschinen

- Edelstahl
- Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



mit 2 Rollen,
für runde Form

Modell	Teigusrollmaschine	Teigusrollmaschine
Ausführung	2 Rollen	2 Rollen
Teigform	rund, bis Ø 320 mm	rund, bis Ø 420 mm
Außenmaße B x T x H	490 x 510 x 660 mm	590 x 510 x 760 mm
Teigstärke	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW
Gewicht	36 kg	55 kg
Artikelnummer	5020.0006	5020.0005
UVP in €	1.672,00	1.879,00

Teigusrollmaschinen

Teigusrollmaschinen

- Edelstahl
- Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



mit 1 Rolle,
für runde und eckige Form



mit 2 Rollen,
für runde und eckige Form

Modell	Teigusrollmaschine	Teigusrollmaschine
Ausführung	1 Rolle	2 Rollen
Teigform	rund oder eckig, bis Ø 420 mm	rund oder eckig, bis Ø 420 mm
Außenmaße B x T x H	560 x 410 x 445 mm	590 x 510 x 720 mm
Teigstärke	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW
Gewicht	38 kg	45 kg
Artikelnummer	5020.0004	5020.0003
UVP in €	1.469,00	1.884,00



Planetenmixer

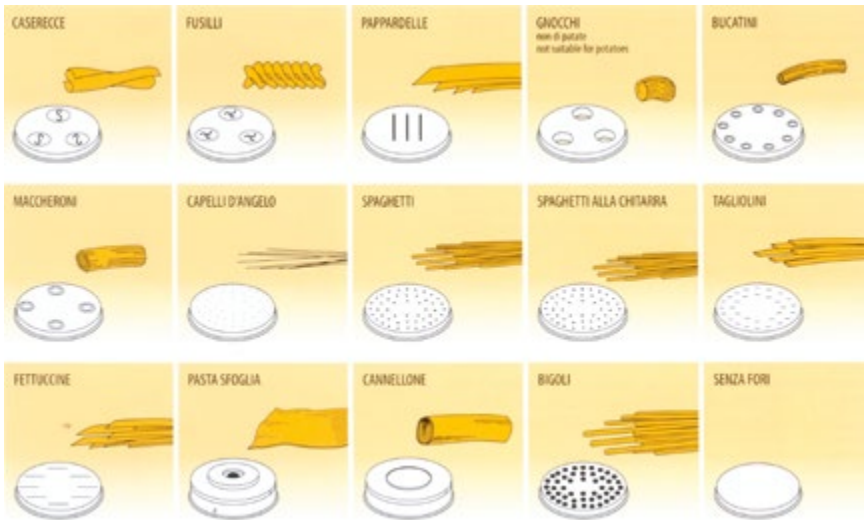
- ◆ Korpus aus lackiertem Gusseisen / Stahl
- ◆ Sicherheitsabdeckung aus Edelstahl
- ◆ Edelstahl-Kessel mit Hebefunktion
- ◆ 3 Geschwindigkeiten
- ◆ Inklusive 1 Kessel, 1 Besen, 1 Haken, 1 Rührer
- ◆ Schutzgitter aus Edelstahl



Modell	Planetenmixer 10	Planetenmixer 20	Planetenmixer 30
Ausführung / Kessel	10 l	20 l	30 l
Außenmaße B x T x H	383 x 465 x 612 mm	505 x 545 x 755 mm	614 x 620 x 1138 mm
Teigkapazität	3,2 kg	8,0 kg	11,3 kg
Geschwindigkeiten	3 (108/195/355 U/min)	3 (108/195/355 U/min)	3 (91/166/282 U/min)
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
Gewicht	36 kg	96 kg	170 kg
Artikelnummer	5030.0004	5030.0005	5030.0006
UVP in €	1.099,00	1.438,00	2.748,00

Nudelmatrizen

- ♦ Aus Messing
- ♦ Für Nudelmaschinen auf Seite 381



Modell	Nudelquerschnitt
1. Caserecce	9 x 5 mm
2. Fusilli	Ø 9 mm
3. Pappardelle	16 mm
4. Gnocchi – nicht für Kartoffelteig	Ø 12 mm
5. Bucatini	Ø 4 mm
6. Maccheroni	Ø 8,5 mm
7. Spaghetti	Ø 2 mm
8. Spaghetti alla chitarra	2 x 2 mm
9. Tagliolini	Ø 3 mm
10. Fettuccine	Ø 8 mm
11. Pasta sfoglia, Stärke 1-4 mm	135 mm
12. Cannellone per ripieno	Ø 25 mm

Für NM 15

Artikel-Nr.	UVP in €
5049.0001	88,00
5049.0002	88,00
5049.0003	88,00
5049.0004	88,00
5049.0005	88,00
5049.0006	88,00
5049.0008	88,00
5049.0009	88,00
5049.0010	88,00
5049.0011	88,00
5049.0012	99,00
5049.0013	88,00

Für NM 20/NM 35

Artikel-Nr.	UVP in €
5049.0015	99,00
5049.0016	99,00
5049.0017	99,00
5049.0018	99,00
5049.0019	99,00
5049.0020	99,00
5049.0022	99,00
5049.0023	99,00
5049.0024	99,00
5049.0025	99,00
5049.0026	119,00
5049.0027	99,00

Mehlwagen

- ♦ Edelstahl
- ♦ Klappdeckel
- ♦ Auf Rädern



Modell	Mehlwagen	Mehlwagen	Mehlwagen
Außenmaße B x T x H	395 x 550 x 725 mm	395 x 610 x 725 mm	395 x 700 x 725 mm
Kapazität	105 l	115 l	135 l
Artikelnummer	5029.0005	5029.0002	5029.0004
UVP in €	538,00	572,00	594,00



Nudelmaschinen

Allgemein

- Diese Maschinen kneten und formen verschiedene Teigtypen in unterschiedliche Nudelformen
- Mikroschalter am Schüsseldeckel
- Verschraubung der Formen aus Messing-/Bronzelegierung
- Elektrischer Nudelteigschneider serienmäßig bei NM 35; optional erhältlich für NM 20
- Im Lieferumfang sind KEINE Nudelformen enthalten

NM 15

- Behälter und Knethaken aus Edelstahl
- Korpus weiß lackiert



NM15

NM 20 + NM 35

- Gehäuse, Behälter, Halterung, Spirale und Knethaken aus Edelstahl
- Abnehmbarer Behälter
- digitales Bedienfeld
- Gitterdeckel zum Hinzufügen zusätzlicher Zutaten während der Verarbeitung



NM35 mit elektronischem Nudelteigschneider



NM20

Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Elektrisches Nudelschneidmesser für NM20	5049.0047	578,00

Modell	Nudelmaschine NM 15	Nudelmaschine NM 20	Nudelmaschine NM 35
Produktleistung	5 kg/h	8 kg/h	13 kg/h
Außenmaße B x T x H	250 x 480 x 290 mm	300 x 550 x 425/540 mm	307 x 594 x 525/610 mm
Ø Matrize	Ø 50 mm	Ø 57 mm	Ø 57 mm
Behälterkapazität	1,5 kg	2,0 kg	3,5 kg
Anschlusswert	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW
Ausstattung	–	Elektrischer Nudelteigschneider optional	inkl. elektrischer Nudelteigschneider
Gewicht	20 kg	26,5 kg	35 kg
Artikelnummer	5041.0001	5041.0007	5041.0008
UVP in €	1.558,00	2.237,00	3.454,00

Vakuum-Verpackungsmaschine



Kammermaschine Auto-Lift 410 mm



Kammermaschine 310 mm

Geeignetes CNS-Blech



**Herausnehmbarer
Schweißbalken**



Kammermaschine 410 mm

Ideale Kombination für Kochvorrichtungen mit niedrigeren Temperaturen wie Softcooker

- ◆ Kammergerät
- ◆ Edelstahlgehäuse
- ◆ Edelstahlkammer mit abgerundeten Ecken
- ◆ Herausnehmbarer Schweißbalken
- ◆ Geeignetes CNS-Blech
- ◆ Busch-Vakuumpumpe
- ◆ Vorheizen der Saugpumpe mit Ölreinigungszyklus
- ◆ Automatische Ölwechselfmeldung
- ◆ Intuitives und mehrsprachiges Multifunktionsdisplay
- ◆ Programmspeicher der letzten Einstellungen
- ◆ Einfache Einstellung der Vakuum- und Schweisszeit
- ◆ Vakuumieren von flüssigen oder halbflüssigen Produkten möglich mit geeignetem CNS-Blech
- ◆ Prozentuale Anzeige des Vakuums und der Restzeit
- ◆ Anschluss für Gastrovac System (externes zeitgebundenes Vakuumieren)
- ◆ Verschlusskammer für Deckel
- ◆ Gehäusedeckel manuell aufklappbar

Modelle mit Auto-Lift-Funktion

- ◆ Gehäusedeckel automatisch aufklappbar



Modell	Kammermaschine	Kammermaschine	Kammermaschine
Ausführung / Schweißleistenbreite	260 mm	310 mm	410 mm
Außenmaße B x T x H	338 x 565 x 257 mm	406 x 580 x 315 mm	494 x 637 x 315 mm
Innenmaße B x T x H	270 x 350 x 75 mm	336 x 378 x 75 mm	426 x 438 x 75 mm
Vakuum-Pumpe	4 m ³ /h	4 m ³ /h	8 m ³ /h
Anschlusswert	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,35 kW
Gewicht	30 kg	37 kg	42,5 kg
Artikelnummer	4110.0030	4110.0031	4110.0032
UVP in €	2.212,00	2.495,00	2.918,00

Modell	Kammermaschine Auto-Lift	Kammermaschine Auto-Lift
Ausführung / Schweißleistenbreite	410 mm	510 mm
Außenmaße B x T x H	493 x 585 x 422 mm	609 x 640 x 420 mm
Innenmaße B x T x H	430 x 410 x 170 mm	545 x 460 x 190 mm
Vakuum-Pumpe	21 m ³ /h	21 m ³ /h
Anschlusswert	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW
Gewicht	56 kg	70 kg
Artikelnummer	4110.0033	4110.0034
UVP in €	3.964,00	4.988,00



Speisenwärmer

- ♦ Aluminium-Korpus mit Kettenaufhängung
- ♦ Mit Infrartheizung



Modell	Speisenwärmer	Speisenwärmer	Speisenwärmer	Speisenwärmer
Außenmaße B x T x H	460 x 150 x 70 mm	760 x 150 x 70 mm	1070 x 150 x 70 mm	1370 x 150 x 70 mm
Anschlusswert	230 V / 0,383 kW	230 V / 0,721 kW	230 V / 1,038 kW	230 V / 1,366 kW
Gewicht	4 kg	5 kg	6 kg	7 kg
Artikelnummer	1097.2005	1097.2006	1097.2007	1097.2008
UVP in €	539,00	589,00	654,00	724,00

Infrarot Wärmelampen

- ♦ Flexibel und individuell einsetzbar
- ♦ Höhenverstellbar
- ♦ Aluminium bzw. Aluminium eloxiert
- ♦ Regulierbare Schnurlänge von 70 cm bis 150 cm
- ♦ Konische Form oder Zylinderform
- ♦ Inklusive Leuchtmittel Typ E27



Modell	Silber	Kupfer	Schwarz
Form	Zylinder	Zylinder	Zylinder
Außenmaße	Ø 175 x 250 mm	Ø 175 x 250 mm	Ø 175 x 250 mm
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Gewicht	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Artikelnummer	1097.4007	1097.4008	1097.4009
UVP in €	168,00	168,00	168,00

Modell	Silber	Kupfer	Schwarz
Form	Konisch	Konisch	Konisch
Außenmaße	Ø 275 x 250 mm	Ø 275 x 250 mm	Ø 275 x 250 mm
Anschlusswert	230 V / 250 W	230 V / 250 W	230 V / 250 W
Gewicht	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg
Artikelnummer	1097.4010	1097.4011	1097.4012
UVP in €	188,00	188,00	188,00



Arbeitsschrank mit Schiebetüren und Schubladen GN 1/1

Selbsttragende Rahmenkonstruktion komplett aus AISI 304 mit und ohne Aufkantung
Seite 389

ab 1.649,- Euro

Edelstahl-Geschirrschrank

3-seitig geschlossenes Schrankfach mit Flügel- oder Schiebetüren
Seite 391

ab 1.748,- Euro



Spülcenter

Mit Aufkantung für Unterbauspülmaschinen
Seite 397

ab 895,- Euro





10 ARBEITSTISCHE ARBEITSSCHRÄNKE SPÜLTISCHE

10 Edelstahlmöbel

Arbeitstische	387
Arbeitsschränke, Schubladen/Schiebetüren	388
Wärmeschränke	390
Geschirrschränke	391
Wandhängeschränke	392
Wandborde, Aufsatzborde	393
Spültische, Cheftische	394
Spülenschränke	396
Spülcenter	397
Sonderbauprogramm	
Arbeitstische	399
Schubladen und Schubladenblöcke	400
Aufsatzborde	400
Arbeitsschränke	401
Wärmeschränke	404
Spültische	405
Spülenschränke	406
Arbeitstische	407
Durchreichen	407
Wandhängeschränke	409
Arbeitsplatten und Einschweißbecken	410
Geschirrschränke	411



EDELSTAHLMÖBEL

BREITE AUSWAHL IM STANDARDSORTIMENT

Profitieren Sie von robusten Edelstahlmöbeln in Ihrer Küche. Alle Artikel sind komplett aus AISI 304 gefertigt. Die Möbelstücke werden bereits vormontiert geliefert und sind sofort einsatzbereit. Wir bieten eine breite Auswahl der gängigsten Längen und Tiefen sowie Zubehör, wie Schubladenblöcke oder Rollen-Kits, an.

Gerne beraten wir Sie auch telefonisch, um für Ihre Ansprüche die optimale Lösung zu finden.

Arbeitshöhe Arbeitsschränke 850-930 mm

Materialstärke 0,7 mm AISI 304

Arbeitshöhe Spültische 850-890 mm

Doppelwandige Türen

Erhältlich in verschiedenen vorgegebenen Längen

Türen auf dem Grundboden laufend

Nur für Spültische: Standfuß-erhöhung um 27 mm

Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe

Freitragende Konstruktion mit höhenverstellbaren Rundfüßen



Arbeitstisch, vollverschweißt

vollverschweißt

SWS
PLANBAR

- ♦ Mit und ohne Aufkantung
- ♦ Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Arbeitsplatte und Verbindungszarge, vollverschweißt
- ♦ Arbeitshöhe 875-915 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ♦ 206 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Optionales Zubehör:
Schublade, Schubladenblock, Rollenkit



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
Schublade für Arbeitstische 600 mm, B x T x H 400 x 540 x 186 mm	9019.2101	289,00
Schublade für Arbeitstische 700 mm, B x T x H 400 x 640 x 186 mm	9019.2102	299,00
Schubladenblock für Arbeitstische 600 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 540 x 560 mm	9019.2103	589,00
Schubladenblock für Arbeitstische 700 mm, 3 Schubladen, B x T x H 400 x 640 x 560 mm	9019.2104	629,00
Rollen-Kit für Tische, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1003	239,00
Kupfercutter	9290.0600	22,00

Arbeitstisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	800 mm	9011.1108	485,00
	1000 mm	9011.1110	510,00
	1200 mm	9011.1112	545,00
	1400 mm	9011.1114	579,00
	1500 mm	9011.1115	614,00
	1600 mm	9011.1116	648,00
	1800 mm	9011.1118	688,00
2000 mm	9011.1120	735,00	

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9011.2108	505,00
9011.2110	530,00
9011.2112	565,00
9011.2114	599,00
9011.2115	634,00
9011.2116	668,00
9011.2118	708,00
9011.2120	755,00

Arbeitstisch, vollverschweißt, Arbeitshöhe 900 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	800 mm	9012.1108	515,00
	1000 mm	9012.1110	540,00
	1200 mm	9012.1112	575,00
	1400 mm	9012.1114	609,00
	1500 mm	9012.1115	644,00
	1600 mm	9012.1116	688,00
	1800 mm	9012.1118	738,00
2000 mm	9012.1120	785,00	

mit 100 mm Aufkantung

Artikel-Nr.	UVP in €
9012.2108	535,00
9012.2110	560,00
9012.2112	595,00
9012.2114	629,00
9012.2115	664,00
9012.2116	708,00
9012.2118	758,00
9012.2120	825,00

SWS
 PLANBAR

vollverschweißt


Breite: 1400 mm

Durchreiche-/Arbeitschrank ohne Aufkantung

- Bestehend aus: Grundboden, Arbeitsplatte und Verbindungszarge
- Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- Höhenverstellbarer Zwischenboden
- Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- Optionales Zubehör: Rollenkit



Durchreiche-Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9031.0101	1.049,00	700 mm	9032.0101	1.149,00
	1200 mm	9031.0102	1.089,00		9032.0102	1.189,00
	1400 mm	9031.0103	1.189,00		9032.0103	1.289,00
	1500 mm	9031.0107	1.219,00		9032.0107	1.319,00
	1600 mm	9031.0104	1.269,00		9032.0104	1.369,00
	1800 mm	9031.0105	1.398,00		9032.0105	1.498,00
	2000 mm	9031.0106	1.535,00		9032.0106	1.635,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	262,00

SWS
 PLANBAR


Schubladenschrank mit Aufkantung

Schubladenschrank

- 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- Schubladenblende mit integrierter Griffleiste
- Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schalldämmter Unterplattenverstärkung
- Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- Optionales Zubehör: Rollenkit

Schubladenschrank, 500 mm Breite, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

mit 100 mm Aufkantung

Bautiefe	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	2	9061.2102	899,00	9061.1102	949,00
	3	9061.2101	969,00	9061.1101	1.019,00
	4	9061.2103	1.069,00	9061.1103	1.119,00

Schubladenschrank, 500 mm Breite, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

mit 100 mm Aufkantung

Bautiefe	Schubladen	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	2	9062.2102	949,00	9062.1102	999,00
	3	9062.2101	1.019,00	9062.1101	1.069,00
	4	9062.2103	1.119,00	9062.1103	1.169,00



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	262,00

Arbeitschrank mit Schiebetüren

- ♦ Selbsttragende Rahmenkonstruktion
- ♦ Mit und ohne Aufkantung
- ♦ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ♦ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ♦ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ♦ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ♦ Auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren erhältlich
- ♦ Auch als Schrankkombination mit Schubladen erhältlich
- ♦ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ♦ Schiebetüren mit vertikal gefalteter Griffleiste
- ♦ Optionales Zubehör: Rollenkit



Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9021.2101	888,00	9021.1101	938,00
	1200 mm	9021.2102	948,00	9021.1102	998,00
	1400 mm	9021.2103	998,00	9021.1103	1.048,00
	1500 mm	9021.2114	1.068,00	9021.1113	1.118,00
	1600 mm	9021.2104	1.149,00	9021.1104	1.199,00
	1800 mm	9021.2105	1.219,00	9021.1105	1.269,00
	2000 mm	9021.2106	1.299,00	9021.1106	1.379,00

mit 100 mm Aufkantung

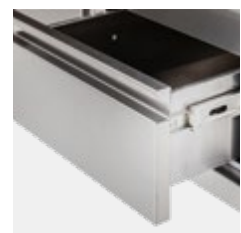
Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9022.2101	938,00	9022.1101	988,00
	1200 mm	9022.2102	998,00	9022.1102	1.048,00
	1400 mm	9022.2103	1.048,00	9022.1103	1.098,00
	1500 mm	9022.2115	1.118,00	9022.1114	1.168,00
	1600 mm	9022.2104	1.199,00	9022.1104	1.249,00
	1800 mm	9022.2105	1.269,00	9022.1105	1.319,00
	2000 mm	9022.2106	1.349,00	9022.1106	1.459,00

mit 100 mm Aufkantung

Arbeitschrank mit Schiebetüren und Schubladen GN 1/1

- ♦ Selbsttragende Rahmenkonstruktion
- ♦ Mit und ohne Aufkantung
- ♦ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ♦ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ♦ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ♦ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ♦ Auch als Durchreicheschrank mit beidseitigen Schiebetüren erhältlich
- ♦ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ♦ Schiebetüren mit vertikal gefalteter Griffleiste
- ♦ Optionales Zubehör: Rollenkit



Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, mit Aufkantung, mit Schiebetüren, Schubladen rechts für GN 1/1

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1600 mm	9041.0101	1.649,00	700 mm	9042.0101	1.849,00
	1800 mm	9041.0102	1.799,00		9042.0102	1.999,00
	2000 mm	9041.0103	1.999,00		9042.0103	2.199,00

Arbeitschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren, Schubladen rechts für GN 1/1

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1600 mm	9041.0201	1.599,00	700 mm	9042.0201	1.799,00
	1800 mm	9041.0202	1.749,00		9042.0202	1.949,00
	2000 mm	9041.0203	1.949,00		9042.0203	2.149,00

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	262,00

SWS
 PLANBAR


Wärmeschrank mit Schiebetüren

Mit höhenverstellbarem Zwischenboden

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) und wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Temperatur: bis +90° C
- ◆ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit
- ◆ Mit Umluftheizung 2,5 kW

Ideal zum Vorwärmen von Geschirrgut

Als Durchreicheschrank mit beidseitigen Türen auf Anfrage



Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rollen-Kit für Schränke, Set mit 4 Rollen (je 2 mit Bremse)	9019.1006	262,00

Wärmeschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm	9071.2101	1.299,00
	1200 mm	9071.2102	1.349,00
	1400 mm	9071.2103	1.399,00
	1500 mm	9071.2107	1.449,00
	1600 mm	9071.2104	1.499,00
	1800 mm	9071.2105	1.549,00
	2000 mm	9071.2106	1.610,00

mit 100 mm Aufkantung und Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9071.1101	1.354,00
9071.1102	1.399,00
9071.1103	1.449,00
9071.1107	1.499,00
9071.1104	1.549,00
9071.1105	1.599,00
9071.1106	1.660,00

Wärmeschrank, Arbeitshöhe 850 mm, ohne Aufkantung, mit Schiebetüren

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1000 mm	9072.2101	1.349,00
	1200 mm	9072.2102	1.399,00
	1400 mm	9072.2103	1.449,00
	1500 mm	9072.2107	1.489,00
	1600 mm	9072.2104	1.539,00
	1800 mm	9072.2105	1.589,00
	2000 mm	9072.2106	1.660,00

mit 100 mm Aufkantung und Schiebetüren

Artikel-Nr.	UVP in €
9072.1101	1.379,00
9072.1102	1.424,00
9072.1103	1.474,00
9072.1107	1.524,00
9072.1104	1.574,00
9072.1105	1.624,00
9072.1106	1.685,00



Geschirrschrank



Edelstahl-Geschirrschrank

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit Flügel- oder Schiebetüren
- ◆ 2 bis 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- ◆ Höhenverstellbare Füße
- ◆ Bodenfreiheit bis zu 200 mm



**Auch mit Schiebetüren
lieferbar**



Modell	Geschirrschrank Höhe 1500 mm	Geschirrschrank Höhe 1500 mm	Geschirrschrank Höhe 1500 mm
Außenmaße B x T x H	700 x 700 x 1500 mm	1000 x 700 x 1500 mm	1200 x 700 x 1500 mm
Ausstattung	1 Flügeltür	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren
Artikelnummer	9306.0102	9306.0107	9306.0111
UVP in €	1.748,00	2.048,00	2.298,00

Modell	Geschirrschrank Höhe 1800 mm	Geschirrschrank Höhe 1800 mm	Geschirrschrank Höhe 1800 mm
Außenmaße B x T x H	1200 x 700 x 1800 mm	1400 x 700 x 1800 mm	1600 x 700 x 1800 mm
Ausstattung	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren	2 Schiebetüren
Artikelnummer	9306.0128	9306.0129	9306.0130
UVP in €	2.148,00	2.298,00	2.548,00

Modell	Geschirrschrank Höhe 2000 mm	Geschirrschrank Höhe 2000 mm	Geschirrschrank Höhe 2000 mm
Außenmaße B x T x H	1200 x 700 x 2000 mm	1400 x 700 x 2000 mm	1800 x 700 x 2000 mm
Ausstattung	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren	2 Flügeltüren
Artikelnummer	9306.0138	9306.0139	9306.0141
UVP in €	2.248,00	2.498,00	2.848,00

SWS
 PLANBAR

Wandhängeschränk

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach
- ◆ Mit Schiebetüren
- ◆ Bei 800 mm Breite mit Flügeltüren
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Inklusive Wandbefestigungsschiene


Wandhängeschränk offen, Höhe 650 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	800 mm	9131.2107	475,00	9131.1107*	615,00
	1000 mm	9131.2101	498,00	9131.1101	639,00
	1200 mm	9131.2102	530,00	9131.1102	661,00
	1400 mm	9131.2103	569,00	9131.1103	713,00
	1500 mm	9131.2108	599,00	9131.1108	754,00
	1600 mm	9131.2104	619,00	9131.1104	785,00
	1800 mm	9131.2105	659,00	9131.1105	835,00
	2000 mm	9131.2106	699,00	9131.1106	887,00

* mit schallgedämmten Flügeltüren

Wandhängeschränk offen, Höhe 800 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	1000 mm	9131.2111	567,00	9131.1111	689,00
	1200 mm	9131.2112	603,00	9131.1112	723,00
	1400 mm	9131.2113	651,00	9131.1113	772,00
	1500 mm	9131.2118	687,00	9131.1118	821,00
	1600 mm	9131.2114	737,00	9131.1114	870,00



Wandbord

- 3-seitig abgekantet, rückseitig aufgekantet
- Inklusive höhenverstellbaren Wandschienen und Konsolen
- Aus AISI 304



Wandbord mit einem Regalboden, 40 mm Höhe

Bautiefe	Breite/Schienen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Breite/Schienen	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1000 mm / 2	9141.0107	171,00	400 mm	1000 mm / 2	9142.0107	184,00
	1200 mm / 3	9141.0108	184,00		1200 mm / 3	9142.0108	196,00
	1400 mm / 3	9141.0109	199,00		1400 mm / 3	9142.0109	212,00
	1600 mm / 3	9141.0110	237,00		1600 mm / 3	9142.0110	259,00
	1800 mm / 4	9141.0111	266,00		1800 mm / 4	9142.0111	289,00
	2000 mm / 4	9141.0112	294,00		2000 mm / 4	9142.0112	315,00



Wandbord mit zwei Regalböden, 40 mm Höhe

Bautiefe	Breite/Schienen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Breite/Schienen	Artikel-Nr.	UVP in €
300 mm	1000 mm / 2	9141.1017	252,00	400 mm	1000 mm / 2	9142.2017	278,00
	1200 mm / 3	9141.1018	265,00		1200 mm / 3	9142.2018	299,00
	1400 mm / 3	9141.1019	293,00		1400 mm / 3	9142.2019	321,00
	1600 mm / 3	9141.1020	374,00		1600 mm / 3	9142.2020	403,00
	1800 mm / 4	9141.1021	405,00		1800 mm / 4	9142.2021	444,00
	2000 mm / 4	9141.1022	425,00		2000 mm / 4	9142.2022	464,00

Aufsatzbord

Ausführung in Edelstahl

- Bord-Stärke in 10/10
- Seiten offen
- Maximale Tragkraft: ca. 30 kg (verteilt)

Aufsatzbord mit Wärmemodul

- 2 x 400 Watt Keramikheizelemente
- Ohne Regler



Aufsatzbord 1 Etage, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1000 mm	9110.0101	313,00
	1200 mm	9110.0102	332,00
	1400 mm	9110.0103	356,00
	1600 mm	9110.0104	383,00
	1800 mm	9110.0105	425,00
	2000 mm	9110.0106	453,00

Aufsatzbord 2 Etagen, Höhe 700 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	9110.2101	415,00
1200 mm	9110.2102	444,00
1400 mm	9110.2103	478,00
1600 mm	9110.2104	519,00
1800 mm	9110.2105	583,00
2000 mm	9110.2106	606,00



Aufsatzbord mit Wärmemodul 1 Etage, Höhe 400 mm

Bautiefe	Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
350 mm	1000 mm	9110.0111	509,00
	1200 mm	9110.0112	568,00
	1400 mm	9110.0113	599,00
	1600 mm	9110.0114	659,00
	1800 mm	9110.0115	772,00
	2000 mm	9110.0116	805,00

Aufsatzbord mit Wärmemodul 2 Etagen, Höhe 700 mm

Breite	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	9110.3101	631,00
1200 mm	9110.3102	711,00
1400 mm	9110.3103	764,00
1600 mm	9110.3104	843,00
1800 mm	9110.3105	957,00
2000 mm	9110.3106	999,00







SWS
 PLANBAR






Spültisch und Topfspüle mit Aufkantung

Mit und ohne Grundboden erhältlich, Becken mittig

- Mit Aufkantung 100 mm
- Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- Ohne Siphon
- Topfspülen ohne Grundboden
- Mit herausnehmbarem Topfabtropfroast

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	116,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	158,00

Modell	Spültisch	Spültisch	Spültisch	Spültisch
Außenmaße B x T x H	700 x 600 x 850 mm	1200 mm x 600 x 850 mm	700 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm
Beckengröße B x T x H	500 x 400 x 300 mm	500 x 400 x 300 mm	600 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Anzahl Becken				
Artikelnummer	9161.1101	9161.2101	9162.1101	9162.2101
UVP in €	733,00	1.056,00	754,00	1.107,00

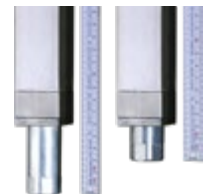
Modell	Topfspüle	Topfspüle	Topfspüle	Topfspüle
Außenmaße B x T x H	1000 x 700 x 850 mm	1200 x 700 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm	1600 x 700 x 850 mm
Beckengröße B x T x H	800 x 500 x 350 mm	1100 x 500 x 350 mm	1200 x 500 x 350 mm	1400 x 500 x 350 mm
Anzahl Becken				
Artikelnummer	9170.0101	9170.0102	9170.0103	9170.0104
UVP in €	1.655,00	1.692,00	1.759,00	1.875,00

SWS
 PLANBAR


Cheftisch

Mit Grundboden






- Mit Aufkantung 100 mm
- Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur
- Ohne Siphon



Standfußberhöhung um 27 mm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	116,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	158,00

Beckengröße B x T x H 400 x 400 x 200 mm, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1200 mm		9181.0102	899,00
	1200 mm		9181.0101	899,00
	1400 mm		9181.0104	929,00
	1400 mm		9181.0103	929,00
	1600 mm		9181.0106	959,00
	1600 mm		9181.0105	959,00

Beckengröße B x T x H 400 x 400 x 200 mm, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		9182.0102	919,00
	1200 mm		9182.0101	919,00
	1400 mm		9182.0104	949,00
	1400 mm		9182.0103	949,00
	1600 mm		9182.0106	979,00
	1600 mm		9182.0105	979,00



Spültisch

Mit Grundboden

- ♦ Mit Aufkantung 100 mm
- ♦ Arbeitshöhe 850-890 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ♦ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ♦ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ♦ Inklusive Überlaufrohr und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- ♦ Lochbohrung Ø 22 mm für Mischbatterie bei Bestellung ab Werk möglich



Zubehör

	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	116,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	158,00



Standfußberhöhung um 27 mm

Spültisch, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	1000 mm		400 x 400 x 300 mm	9161.1103	829,00
	1000 mm		400 x 400 x 300 mm	9161.1102	829,00
	1200 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.1105	869,00
	1200 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.1104	869,00
	1600 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.2103	1.169,00
	1600 mm		500 x 400 x 300 mm	9161.2102	1.169,00

Spültisch, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1103	889,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.1102	889,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1105	949,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.1104	949,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2103	1.079,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9162.2102	1.079,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2105	1.159,00
	1600 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2104	1.159,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2107	1.259,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9162.2106	1.259,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2109	1.299,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9162.2108	1.299,00



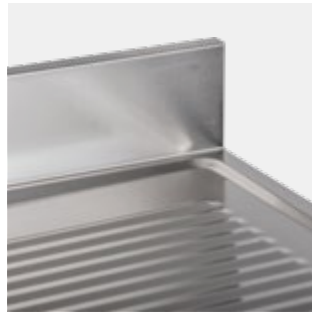
SWS
PLANBAR



Spülschrank

Mit Grundboden

- ◆ Mit Aufkantung 100 mm
- ◆ Arbeitshöhe 850-930 mm durch höhenverstellbare Rundfüße
- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Mit Abtropffläche
- ◆ Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6 mm, vorne und hinten 8 mm
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Bodenfreiheit 150 mm bei 850 mm Arbeitshöhe
- ◆ Inklusive Überlaufrohr und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- ◆ Lochbohrung ø 33 mm für Mischbatterie bei Bestellung ab Werk möglich
- ◆ Optionales Zubehör: Rollenkit



Spülschrank, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1102	1.169,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.1101	1.169,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1104	1.257,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.1103	1.257,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2102	1.436,00
	1400 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2101	1.436,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2104	1.472,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9192.2103	1.472,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2106	1.538,00
	1800 mm		500 x 500 x 300 mm	9192.2105	1.538,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2108	1.634,00
	2000 mm		600 x 500 x 300 mm	9192.2107	1.634,00



Spülcenter

Allgemein

- ♦ Für Unterbauspülmaschinen
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Inklusive Abflusstoppfen und Überlaufrohr
- ♦ Arbeitshöhe: 850-890 cm
- ♦ Mit Aufkantung 100 mm

Mit Unterschrank

- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 6 mm

Spülcenter mit 120 und 140 cm Breite mit Drehüren, bei 160 cm Breite mit Schiebetüren.



Spülcenter



mit Unterschrank



Standfußberhöhung um 27 mm

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
4er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1011	116,00
6er-Set Standfußberhöhung um 27 mm, für Tischfuß. 40 x 40 x 1,25 mm	9019.1012	158,00

Spülcenter, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1104	895,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1103	895,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1106	945,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9201.1105	945,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2104	1.135,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2103	1.135,00



Spülcenter mit Unterschrank, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1102	1.135,00
	1200 mm		500 x 500 x 300 mm	9202.1101	1.135,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1104	1.175,00
	1400 mm		600 x 500 x 300 mm	9202.1103	1.175,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9202.2102	1.429,00
	1600 mm		400 x 500 x 300 mm	9202.2101	1.429,00



Spülcenter mit glatter Auflagefläche, Arbeitshöhe 850 mm

Bautiefe	Breite	Auflagefläche	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm Tiefe	1200 mm	590 x 620 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1102	1.035,00
	1200 mm	590 x 620 mm		500 x 500 x 300 mm	9201.1101	1.035,00
	1600 mm	640 x 620 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2102	1.246,00
	1600 mm	640 x 620 mm		400 x 500 x 300 mm	9201.2101	1.246,00





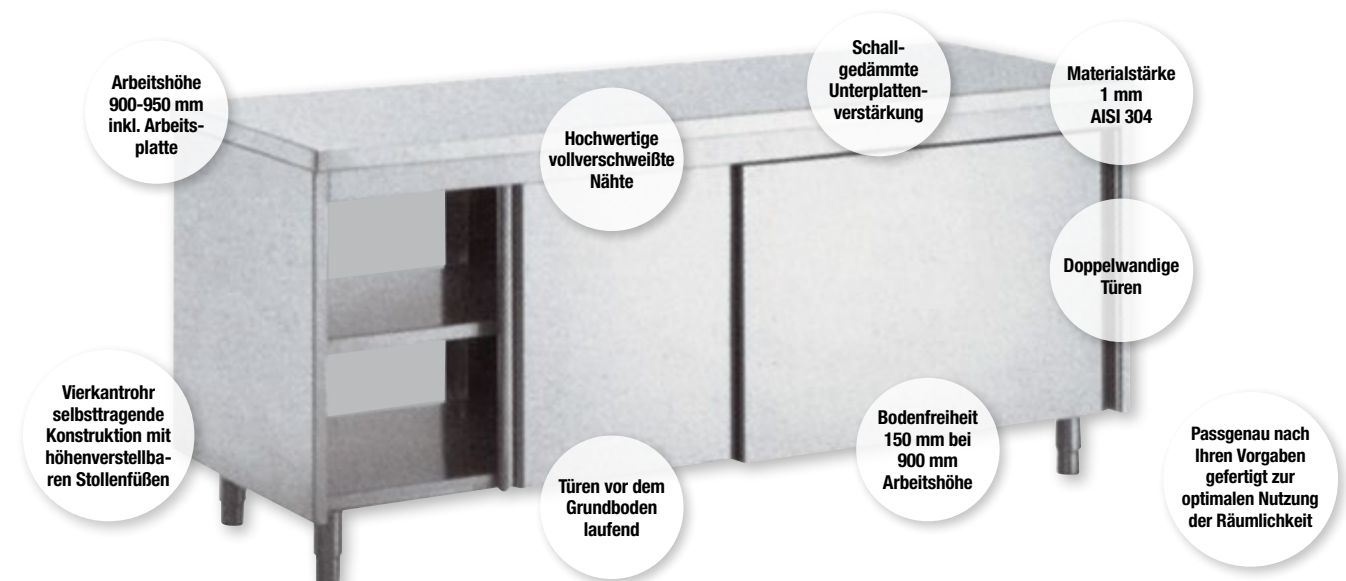
SONDERBAU IN MAß UND QUALITÄT

AUF WUNSCH INDIVIDUELL GEFERTIGT

Unsere Edelstahlmöbel-Serie ist komplett aus Chrom-Nickelstahl gefertigt und entspricht den hohen Ansprüchen der Gastronomie. Wer auf Qualität, Langlebigkeit und Flexibilität setzt, dem bieten wir hier genau das Richtige. Im Vergleich zu unserer Standardlinie auf Seite 386 und folgende zeichnet sich diese Serie durch höhere Verarbeitungsqualität, z. B. schallgedämmte Unterplattenverstärkung mit höherer Materialstärke für mehr Belastbarkeit aus. Die Möbel werden auf Ihre Vorgaben und Wünsche zentimetergenau in der Länge angefertigt. Somit ist der vollständigen Nutzung der Räumlichkeiten kaum Grenzen gesetzt.

Bitte nutzen Sie für die Kalkulation die nächste längere Variante des ausgewählten Artikels. Darüber hinaus sind weitere Sonderlösungen möglich, hierfür sprechen Sie uns bitte an. Diese Artikel werden alle nach erfolgtem Auftragseingang gefertigt und haben eine Lieferzeit von drei bis sechs Wochen.

Bitte beachten Sie, dass in Abhängigkeit vom Lieferort für Längen über 2,00 m Sperrgutzuschläge anfallen können.



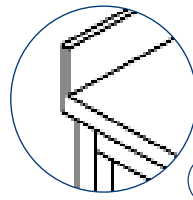
WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE BEI DER PLANUNG VON INDIVIDUELLEN EDELSTAHLMÖBELN. SPRECHEN SIE UNS BITTE AN!



Arbeitstisch mit Grundboden mit und ohne Aufkantung



- ♦ Grundboden
- ♦ Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ♦ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304) mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ♦ 200 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ♦ Optionales Zubehör: Schublade, Schubladenblock, Rollenkit
- ♦ Tische auch mit 800 mm Tiefe und/oder runden Beinen erhältlich
- ♦ Sonderbauten bis 2500 mm lieferbar



Mit Aufkantung

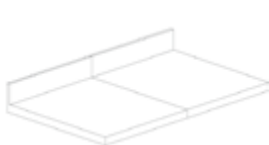


Ohne Aufkantung

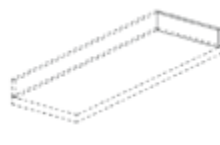
Arbeitstisch mit Grundboden, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Ohne Aufkantung			Mit 100 mm Aufkantung			Ohne Aufkantung			Mit 100 mm Aufkantung		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2101	565,00	600 mm	9303.1101	595,00	700 mm	9303.2121	585,00	700 mm	9303.1121	635,00
800 mm		9303.2103	605,00		9303.1103	643,00		9303.2123	627,00		9303.1123	674,00
1000 mm		9303.2105	656,00		9303.1105	693,00		9303.2125	679,00		9303.1125	763,00
1200 mm		9303.2107	746,00		9303.1107	808,00		9303.2127	770,00		9303.1127	836,00
1400 mm		9303.2109	795,00		9303.1109	859,00		9303.2129	820,00		9303.1129	889,00
1600 mm		9303.2111	846,00		9303.1111	909,00		9303.2131	871,00		9303.1131	948,00
1800 mm		9303.2113	897,00		9303.1113	960,00		9303.2133	924,00		9303.1133	988,00
2000 mm		9303.2115	960,00		9303.1115	1.025,00		9303.2135	986,00		9303.1135	1.039,00

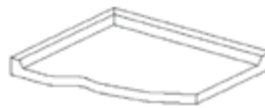
Seitliche Aufkantung Wulstrand, Stecknaht und C-Ausschnitt für Arbeitsplatten



Stecknaht



seitliche Aufkantung



Platten ohne Aufkantung:
4-seitiger Wulstrand
Platten mit Aufkantung:
3-seitiger Wulstrand



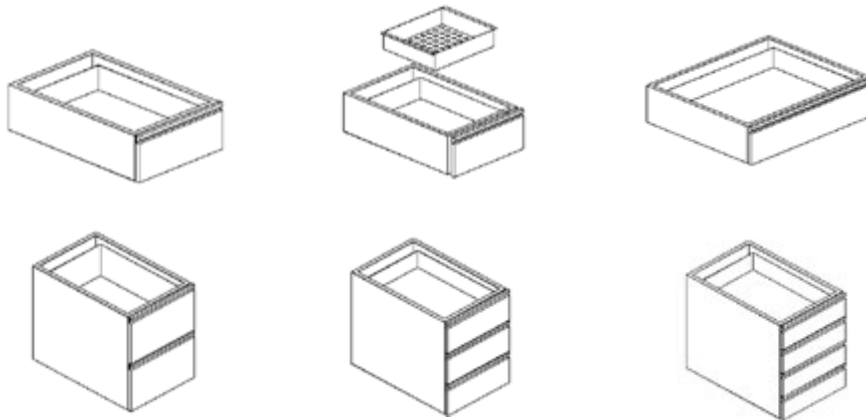
C-Ausschnitt in Arbeitsplatte mit Aufkantung

Modell	C-Ausschnitt in Arbeitsplatte mit Aufkantung	seitliche Aufkantung, Höhe 100 mm, rechts oder links	Wulstrand	
Aufkantung	Einheitsgröße	rechts	links	–
Artikelnummer	9301.9109	9301.9101	9301.9102	9301.9105
UVP in €	400,00	164,00 (pro lfd. Meter)	164,00 (pro lfd. Meter)	je Platte 295,00

Modell	Stecknaht, pro Verbindung werden 2 Stk. benötigt	
Für Bautiefe	600 mm	700 mm
Artikelnummer	9301.9106	9301.9107
UVP in €	164,00	176,00

SWS
 PLANBAR

Schublade und Schubladenblöcke



Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9102	394,00
	640 mm	9303.9103	394,00

Mehl-Schubladen für GN 1/1, Höhe 186 mm

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9104	521,00
640 mm	9303.9105	521,00

Doppel-Schubladen GN 2/1, Höhe 186 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
725 mm	540 mm	9303.9106	439,00
	640 mm	9303.9107	439,00

Schubladenblock 2 GN 1/1, Höhe 560 mm

Breite	Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	540 mm	9303.9108	748,00
	640 mm	9303.9101	748,00

Schubladenblock 3 GN 1/1

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9109	824,00
640 mm	9303.9110	824,00

Schubladenblock 4 GN 1/1

Tiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
540 mm	9303.9111	940,00
640 mm	9303.9112	940,00

SWS
 PLANBAR

Aufsatzbord mit und ohne Wärmemodul

Aufsatzbord

Breite	Bautiefe	1 Etage, Höhe 400 mm		2 Etagen, Höhe 600 mm	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	300 mm	9305.1101	493,00	9305.2101	623,00
1400 mm		9305.1102	543,00	9305.2102	673,00
1600 mm		9305.1103	593,00	9305.2103	723,00
1800 mm		9305.1104	643,00	9305.2104	783,00
2000 mm		9305.1105	693,00	9305.2105	843,00



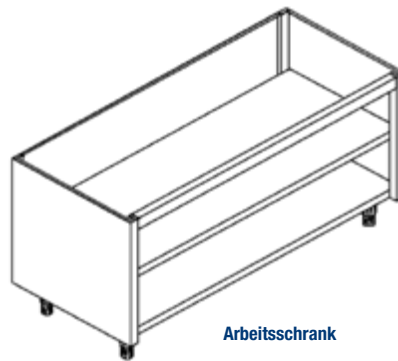
Aufsatzbord mit Wärmemodul

Breite	Bautiefe	1 Etage, Höhe 400 mm		2 Etagen, Höhe 600 mm	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	350 mm	935.3101	1.069,00	935.4101	1.269,00
1400 mm		935.3102	1.129,00	935.4102	1.329,00
1600 mm		935.3103	1.199,00	935.4103	1.399,00
1800 mm		935.3104	1.299,00	935.4104	1.499,00
2000 mm		935.3105	1.399,00	935.4105	1.599,00



Arbeitsschrank offen

- Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Optionales Zubehör: Rollenkit
- Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm



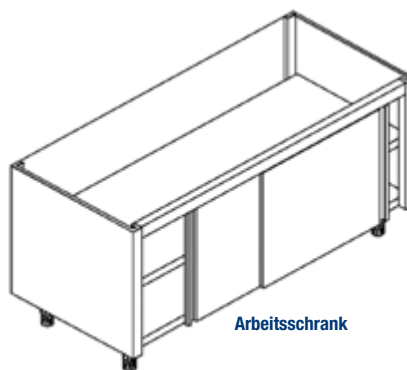
Arbeitsschrank

Arbeitsschrank offen

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.3105	849,00		9302.3106	1.099,00		9302.3122	899,00		9302.3127	1.179,00
600 mm		9302.3107	889,00		9302.3108	1.169,00		9302.3124	939,00		9302.3131	1.269,00
800 mm		9302.3109	929,00		9302.3110	1.249,00		9302.3126	979,00		9302.3133	1.349,00
1000 mm		9302.3111	969,00		9302.3112	1.329,00		9302.3128	1.019,00		9302.3135	1.429,00
1200 mm	580 mm	9302.3113	1.009,00	600 mm	9302.3114	1.429,00	680 mm	9302.3130	1.059,00	700 mm	9302.3137	1.519,00
1400 mm		9302.3115	1.069,00		9302.3116	1.499,00		9302.3132	1.119,00		9302.3139	1.579,00
1600 mm		9302.3117	1.129,00		9302.3118	1.599,00		9302.3134	1.179,00		9302.3141	1.659,00
1800 mm		9302.3119	1.199,00		9302.3120	1.699,00		9302.3136	1.249,00		9302.3143	1.769,00
2000 mm		9302.3121	1.269,00		9302.3123	1.799,00		9302.3138	1.319,00		9302.3145	1.869,00

Arbeitsschrank mit Schiebetüren

- Bestehend aus: 4 Vierkantrhrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Optionales Zubehör: Rollenkit
- Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Spülenschrank rückseitig offen
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm



Arbeitsschrank

Arbeitsschrank mit Schiebetüren

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm		9302.4123	1.106,00		9302.4132	1.489,00		9302.4134	1.159,00		9302.4159	1.539,00
1200 mm		9302.4125	1.143,00		9302.4143	1.569,00		9302.4136	1.189,00		9302.4161	1.619,00
1400 mm		9302.4127	1.194,00		9302.4150	1.659,00		9302.4138	1.249,00		9302.4163	1.719,00
1600 mm	580 mm	9302.4129	1.245,00	600 mm	9302.4152	1.739,00	680 mm	9302.4140	1.278,00	700 mm	9302.4165	1.787,00
1800 mm		9302.4131	1.311,00		9302.4154	1.839,00		9302.4142	1.335,00		9302.4169	1.868,00
2000 mm		9302.4133	1.397,00		9302.4157	1.939,00		9302.4144	1.435,00		9302.4173	1.998,00

SWS
 PLANBAR


Arbeitsschrank mit Schubladen

- Bestehend aus: 4 Vierkantrohrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

Arbeitsschrank mit 2 Schubladen

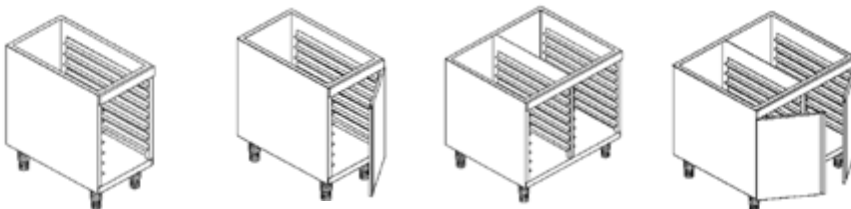
Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.1101	966,00		9302.1123	1.188,00		9302.1104	998,00		9302.1126	1.219,00
500 mm	580 mm	9302.1102	1.049,00	600 mm	9302.1124	1.268,00	680 mm	9302.1105	1.098,00	700 mm	9302.1127	1.319,00
600 mm		9302.1103	1.149,00		9302.1125	1.378,00		9302.1106	1.198,00		9302.1128	1.429,00

Arbeitsschrank mit 3 Schubladen

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.1107	1.108,00		9302.1129	1.298,00		9302.1110	1.177,00		9302.1133	1.398,00
500 mm	580 mm	9302.1108	1.208,00	600 mm	9302.1131	1.398,00	680 mm	9302.1111	1.271,00	700 mm	9302.1134	1.498,00
600 mm		9302.1109	1.308,00		9302.1132	1.498,00		9302.1112	1.375,00		9302.1135	1.598,00

Arbeitsschrank mit 4 Schubladen

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.1113	1.271,00		9302.1136	1.488,00		9302.1116	1.333,00		9302.1139	1.549,00
500 mm	580 mm	9302.1114	1.360,00	600 mm	9302.1137	1.594,00	680 mm	9302.1117	1.433,00	700 mm	9302.1140	1.649,00
600 mm		9302.1115	1.442,00		9302.1138	1.678,00		9302.1118	1.533,00		9302.1141	1.749,00

SWS
 PLANBAR


Arbeitsschrank offen, mit Drehtür

- Bestehend aus: 4 Vierkantrohrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Für 7x GN 1/1 Behälter oder 14x GN 1/1 Behälter
- Mit Drehtür für 7x GN 1/1 Behälter
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

Arbeitsschrank, offen

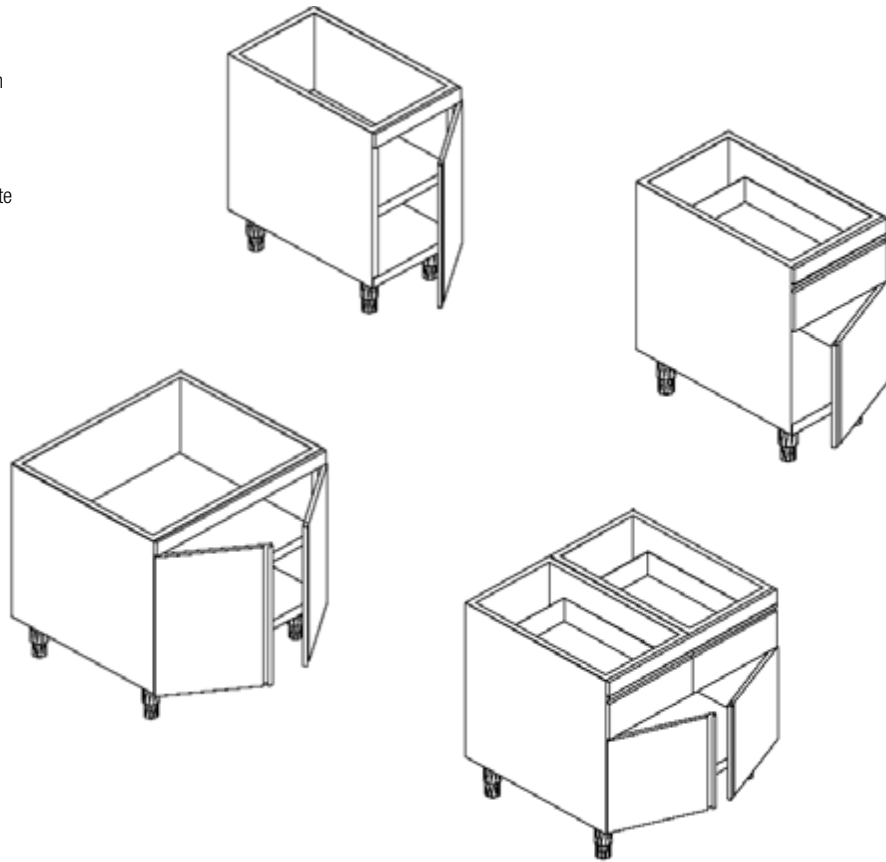
Breite	für GN	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
		Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	7x GN 1/1		9302.3101	698,00	600 mm	9302.3178	928,00	680 mm	9302.3103	830,00	700 mm	9302.3180	1.060,00
800 mm	14x GN 1/1	580 mm	9302.3102	1.028,00		9302.3179	1.318,00		9302.3104	1.143,00		9302.3181	1.433,00

Arbeitsschrank mit Drehtür

Breite	für GN	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
		Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	7x GN 1/1		9302.4101	1.143,00	600 mm	9302.4213	1.343,00	680 mm	9302.4102	1.199,00	700 mm	9302.4215	1.443,00
800 mm	14x GN 1/1	580 mm	9302.4121	1.398,00		9302.4214	1.675,00		9302.4122	1.444,00		9302.4216	1.745,00

Arbeitschrank offen, mit Drehtür

- ◆ Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- ◆ Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- ◆ Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- ◆ Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm



Arbeitschrank mit Drehtür

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.4103	698,00		9302.4194	939,00		9302.4112	813,00		9302.4197	1.059,00
500 mm	580 mm	9302.4104	854,00	600 mm	9302.4195	1.098,00	680 mm	9302.4113	889,00	700 mm	9302.4198	1.133,00
600 mm		9302.4106	926,00		9302.4196	1.177,00		9302.4115	979,00		9302.4199	1.233,00

Arbeitschrank mit Drehtür und Schublade

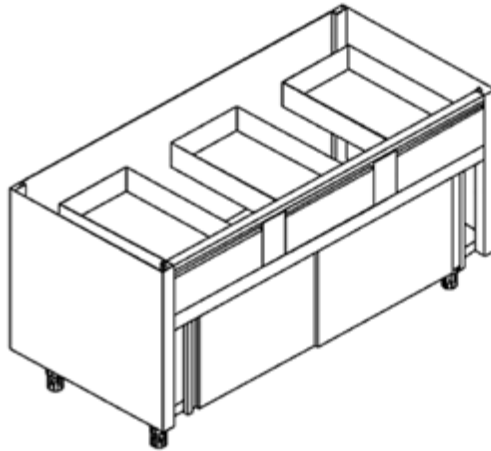
Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
500 mm	580 mm	9302.4105	999,00	600 mm	9302.4200	1.249,00	680 mm	9302.4114	1.049,00	700 mm	9302.4202	1.299,00

Arbeitschrank mit Drehtüren

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
800 mm		9302.4107	999,00		9302.4203	1.319,00		9302.4116	1.056,00		9302.4206	1.388,00
1000 mm	580 mm	9302.4108	1.199,00	600 mm	9302.4204	1.539,00	680 mm	9302.4117	1.259,00	700 mm	9302.4207	1.618,00
1200 mm		9302.4110	1.449,00		9302.4205	1.798,00		9302.4119	1.498,00		9302.4208	1.879,00

Arbeitschrank mit Drehtüren und 2 Schubladen

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm		9302.4109	1.547,00		9302.4209	1.849,00		9302.4118	1.598,00		9302.4211	1.938,00
1200 mm	580 mm	9302.4111	1.717,00	600 mm	9302.4210	2.049,00	680 mm	9302.4120	1.798,00	700 mm	9302.4212	2.128,00

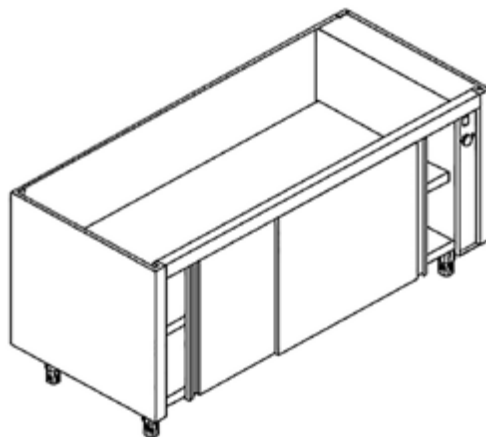
SWS
 PLANBAR


Arbeitschrank mit Schubladen und Schiebetüren

- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Bodenfreiheit 150 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Arbeitschrank mit Schiebetüren auf Anfrage
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

Arbeitschrank mit Schubladen und Schiebetüren

Breite	Schubläd.	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
		Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	2	580 mm	9302.4145	1.639,00	600 mm	9302.4217	1.998,00	680 mm	9302.4156	1.731,00	700 mm	9302.4223	2.098,00
1200 mm	2		9302.4147	1.709,00		9302.4218	2.098,00		9302.4158	1.818,00		9302.4224	2.198,00
1400 mm	3		9302.4149	1.998,00		9302.4219	2.398,00		9302.4160	2.098,00		9302.4225	2.488,00
1600 mm	3		9302.4151	2.098,00		9302.4220	2.529,00		9302.4162	2.198,00		9302.4226	2.598,00
1800 mm	4		9302.4153	2.268,00		9302.4221	2.729,00		9302.4164	2.458,00		9302.4227	2.888,00
2000 mm	4		9302.4155	2.398,00		9302.4222	2.869,00		9302.4166	2.558,00		9302.4228	2.998,00

SWS
 PLANBAR


Wärmeschrank mit Schiebetüren

- Mit schallgedämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- Bodenfreiheit 150 mm bei 900 mm Arbeitshöhe
- Durchreiche-Wärmeschrank mit Schiebetüren auf Anfrage
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

Wärmeschrank

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	580 mm	9302.7101	1.598,00	600 mm	9302.7102	1.968,00	680 mm	9302.7112	1.692,00	700 mm	9302.7117	2.068,00
1200 mm		9302.7103	1.698,00		9302.7104	2.098,00		9302.7114	1.792,00		9302.7119	2.198,00
1400 mm		9302.7105	1.798,00		9302.7106	2.238,00		9302.7116	1.898,00		9302.7121	2.338,00
1600 mm		9302.7107	1.898,00		9302.7108	2.378,00		9302.7118	1.998,00		9302.7123	2.468,00
1800 mm		9302.7109	2.228,00		9302.7110	2.738,00		9302.7120	2.348,00		9302.7124	2.828,00
2000 mm		9302.7111	2.358,00		9302.7115	2.898,00		9302.7122	2.488,00		9302.7125	2.988,00

Spültisch

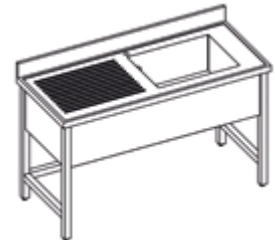
- Ohne Grundboden
- Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- Inklusive Standrohrventil und Ablaufgarnitur, ohne Siphon
- Spültische auch mit runden Beinen erhältlich
- Zwischengrößen auf Anfrage
- Spültische ab 1900 mm Breite mit 2 Becken mittig, Abtropfflächen außen auf Anfrage!



1 Becken



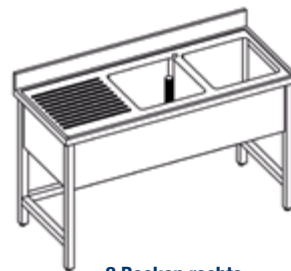
1 Becken links,
Abtropffläche rechts



1 Becken rechts,
Abtropffläche links



2 Becken links,
Abtropffläche rechts



2 Becken rechts,
Abtropffläche links

Spültisch, 1 Becken, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1101	867,00
700 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1102	884,00
800 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1103	898,00

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
	400 x 500 x 250 mm	9309.1104	879,00
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1105	898,00
	–	–	–

Spültisch, 1 Becken links, Abtropffläche rechts, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1106	959,00
1200 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1107	1.011,00
1400 mm			–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
	500 x 500 x 300 mm	9309.1109	989,00
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1111	1.041,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1113	1.113,00

Spültisch, 1 Becken rechts, Abtropffläche links, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1115	959,00
1200 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1116	1.011,00
1400 mm			–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
	500 x 500 x 300 mm	9309.1118	989,00
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1120	1.041,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1122	1.113,00

Spültisch, 2 Becken links, Abtropffläche rechts, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
1400 mm			400 x 400 x 250 mm	9309.1133	1.270,00
1600 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1135	1.327,00
1800 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1137	1.398,00
2000 mm			–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
	400 x 500 x 250 mm	9309.1138	1.295,00
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1140	1.364,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1142	1.427,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1144	1.498,00

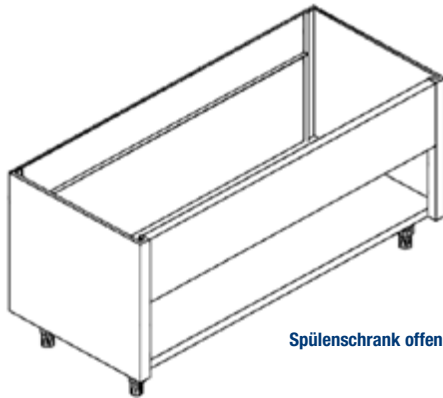
Spültisch, 2 Becken rechts, Abtropffläche links, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Becken	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
1400 mm			400 x 400 x 250 mm	9309.1146	1.270,00
1600 mm	600 mm		500 x 400 x 250 mm	9309.1148	1.327,00
1800 mm			500 x 400 x 250 mm	9309.1150	1.395,00
2000 mm			–	–	–

Bautiefe	Beckengröße	Artikel-Nr.	UVP in €
	400 x 500 x 250 mm	9309.1151	1.295,00
700 mm	500 x 500 x 300 mm	9309.1153	1.364,00
	500 x 500 x 300 mm	9309.1155	1.467,00
	600 x 500 x 300 mm	9309.1157	1.498,00



SWS
PLANBAR



Spülenschränk offen

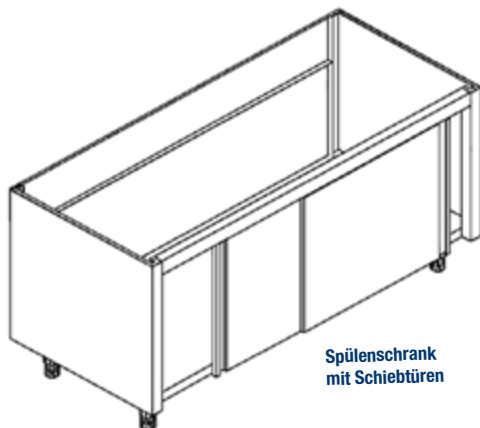
Spülenschränk offen

- Bestehend aus: 4 Vierkantrohrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Optionales Zubehör: Rollenkit
- Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Spülenschränk rückseitig offen
- Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

Spülenschränk offen

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	580 mm	9302.3140	821,00	680 mm	9302.3156	857,00
800 mm		9302.3142	852,00		9302.3158	887,00
1000 mm		9302.3144	897,00		9302.3160	927,00
1200 mm		9302.3146	960,00		9302.3162	977,00
1400 mm		9302.3148	1.020,00		9302.3164	1.037,00
1600 mm		9302.3150	1.058,00		9302.3166	1.077,00
1800 mm		9302.3152	1.098,00		9302.3168	1.127,00
2000 mm		9302.3154	1.155,00		9302.3170	1.177,00

SWS
PLANBAR



Spülenschränk mit Schiebetüren

Spülenschränk mit Schiebetüren

- Bestehend aus: 4 Vierkantrohrbeinen, Grundboden, Verbindungszarge
- Ohne Arbeitsplatte
- Mit schalldämmten Schiebetüren
- Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- Optionales Zubehör: Rollenkit
- Arbeitsschrank mit höhenverstellbarem Zwischenboden
- Spülenschränk rückseitig offen
- Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

Spülenschränk mit Schiebetüren

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	580 mm	9302.4167	1.025,00	680 mm	9302.4175	1.088,00
1200 mm		9302.4168	1.068,00		9302.4176	1.128,00
1400 mm		9302.4170	1.118,00		9302.4178	1.178,00
1600 mm		9302.4171	1.169,00		9302.4179	1.229,00
1800 mm		9302.4172	1.238,00		9302.4180	1.298,00
2000 mm		9302.4174	1.298,00		9302.4182	1.358,00



Durchreiche-Arbeitsschrank



- ◆ Bestehend aus: 4 Vierkantröhrenbeinen, Grundboden, Verbindungscharge
- ◆ Mit und ohne Arbeitsplatte lieferbar
- ◆ Arbeitshöhe inkl. Arbeitsplatte 900-950 mm durch höhenverstellbare Stollenfüße
- ◆ 150 mm Bodenfreiheit zum Grundboden bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Bautiefe 600 mm / 700 mm mit Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung hinten
- ◆ Korpushöhe ohne Arbeitsplatte 860 mm

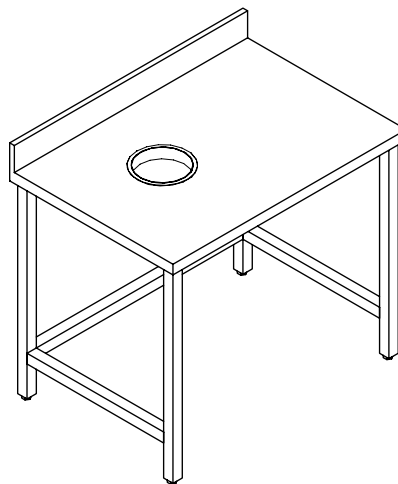


Durchreiche-Arbeitsschrank

Breite	Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte			Ohne Arbeitsplatte			Mit Arbeitsplatte		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm		9302.5113	798,00		9302.5114	1.049,00		9302.5130	828,00		9302.5133	1.099,00
600 mm		9302.5115	829,00		9302.5116	1.129,00		9302.5132	859,00		9302.5135	1.148,00
800 mm		9302.5117	864,00		9302.5118	1.209,00		9302.5134	894,00		9302.5137	1.218,00
1000 mm		9302.5119	939,00		9302.5120	1.319,00		9302.5136	969,00		9302.5139	1.328,00
1200 mm	580 mm	9302.5121	991,00	600 mm	9302.5122	1.409,00	680 mm	9302.5138	1.021,00	700 mm	9302.5141	1.418,00
1400 mm		9302.5123	1.056,00		9302.5124	1.499,00		9302.5140	1.086,00		9302.5143	1.518,00
1600 mm		9302.5125	1.118,00		9302.5126	1.599,00		9302.5142	1.148,00		9302.5145	1.618,00
1800 mm		9302.5127	1.169,00		9302.5128	1.699,00		9302.5144	1.199,00		9302.5147	1.718,00
2000 mm		9302.5129	1.265,00		9302.5131	1.829,00		9302.5146	1.299,00		9302.5148	1.848,00

Arbeitstisch unterfahrbar, mit Abfallloch

- ◆ Abfallloch 22 cm Durchmesser
- ◆ Abfallloch optional rechts oder links erhältlich



Arbeitstisch unterfahrbar, mit Abfallloch, Arbeitshöhe 900 mm

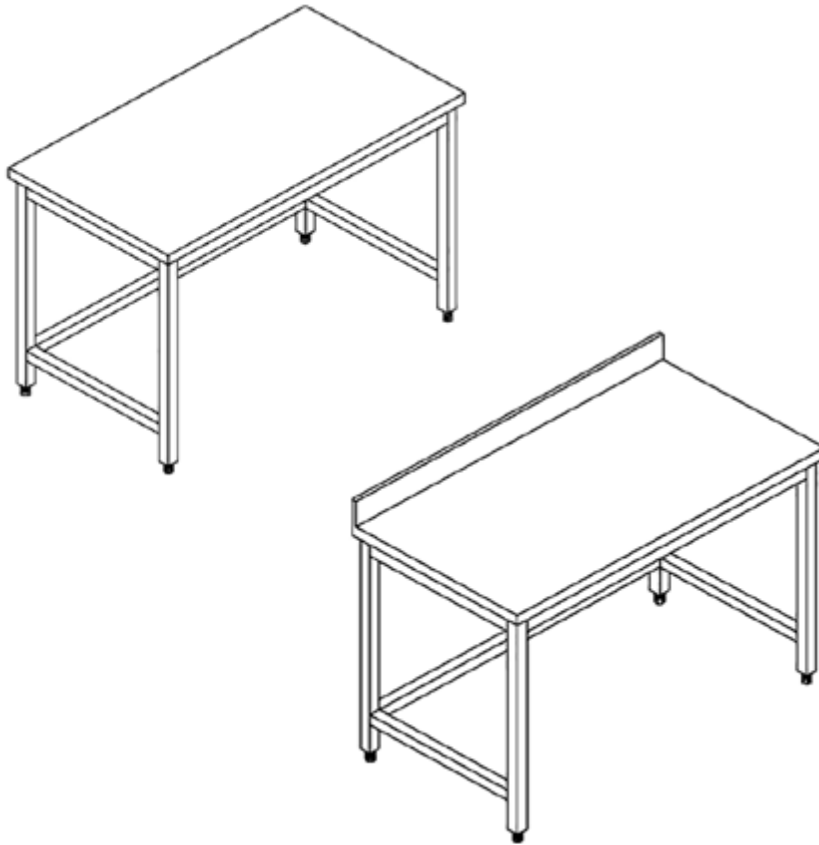
Breite	Mit 100 mm Aufkantung		
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
800 mm	700 mm	9303.3161	855,00
800 mm		9303.3163	895,00
1000 mm		9303.3165	1.175,00
1200 mm		9303.3167	1.245,00
1400 mm		9303.3169	1.295,00
1600 mm		9303.3171	1.365,00
1800 mm		9303.3173	1.415,00
2000 mm		9303.3175	1.495,00
2200 mm		9303.3177	1.625,00



ab 2,20 m



unterfahrbar



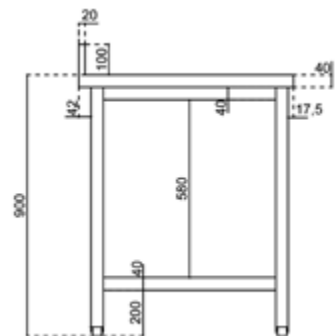
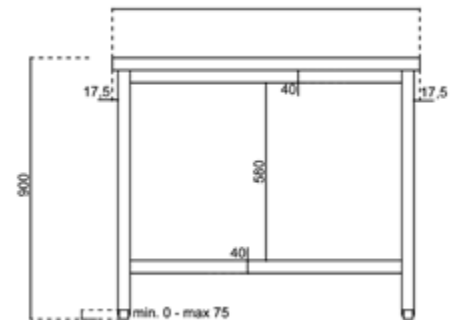
Arbeitstisch, unterfahrbar

- ◆ Arbeitsfläche aus CNS (AISI 304)
- ◆ Mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ◆ Verschweißte Vierkanrohr-Zargenkonstruktion mit hinterer und seitlicher Verstrebung
- ◆ Keine Montage nötig
- ◆ Allseitiger Arbeitsplattenüberstand 17,5 mm
- ◆ 200 mm Bodenfreiheit zur seitlichen Verstrebung bei Arbeitshöhe 900 mm
- ◆ Auch in 800 mm Tiefe erhältlich
- ◆ Sonderbauten bis 2500 mm lieferbar

Arbeitstisch, Arbeitshöhe 900 mm

Breite	Bautiefe	Ohne Aufkantung		Mit 100 mm Aufkantung	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	600 mm	9303.2141	539,00	9303.1141	589,00
800 mm		9303.2143	579,00	9303.1143	629,00
1000 mm		9303.2145	619,00	9303.1145	669,00
1200 mm		9303.2147	669,00	9303.1147	719,00
1400 mm		9303.2149	719,00	9303.1149	779,00
1600 mm		9303.2151	779,00	9303.1151	849,00
1800 mm		9303.2153	829,00	9303.1153	899,00
2000 mm		9303.2155	869,00	9303.1155	959,00

Breite	Bautiefe	Ohne Aufkantung		Mit 100 mm Aufkantung	
		Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
600 mm	700 mm	9303.2161	589,00	9303.1161	639,00
800 mm		9303.2163	629,00	9303.1163	679,00
1000 mm		9303.2165	669,00	9303.1165	719,00
1200 mm		9303.2167	719,00	9303.1167	769,00
1400 mm		9303.2169	769,00	9303.1169	829,00
1600 mm		9303.2171	829,00	9303.1171	889,00
1800 mm		9303.2173	889,00	9303.1173	949,00
2000 mm		9303.2175	939,00	9303.1175	999,00
2200 mm		9303.2177	1.039,00	9303.1177	1.109,00

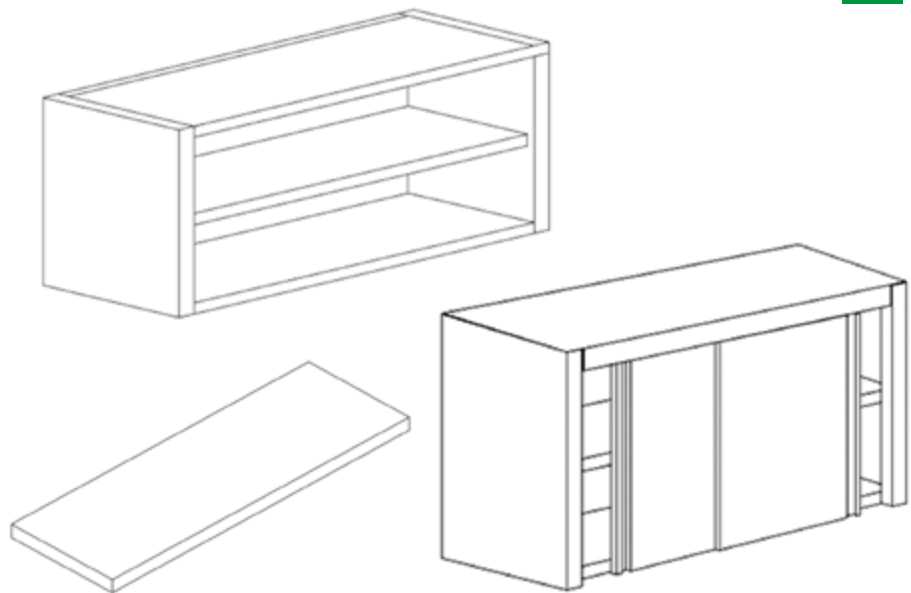


Wandhängeschränk, offen oder mit Schiebetüren

- ◆ 3-seitig geschlossenes Schrankfach, offen oder mit schallgedämmten Schiebetüren
- ◆ Schiebetüren rollengelagert
- ◆ Schiebetüren auf dem Grundboden laufend
- ◆ Höhenverstellbarer Zwischenboden
- ◆ Inklusive Wandbefestigungsschiene

**Offener Wandhängeschränk
mit Geschirrabtropfbereich auf Anfrage**

**Wandhängeschränk mit Schiebetüren
und Geschirrabtropfbereich auf Anfrage**



Wandhängeschränk offen, Höhe 600 mm

Mit 1 Zwischenboden

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 mm	9307.1101	514,00
800 mm		9307.1102	534,00
900 mm		9307.1103	554,00
1000 mm		9307.1104	574,00
1100 mm		9307.1105	594,00
1200 mm		9307.1106	614,00
1300 mm		9307.1107	634,00
1400 mm		9307.1108	654,00
1500 mm		9307.1109	674,00
1600 mm		9307.1110	694,00
1700 mm		9307.1111	714,00
1800 mm		9307.1112	734,00
1900 mm		9307.1113	754,00
2000 mm		9307.1114	774,00

Wandhängeschränk mit Schiebetüren, Höhe 600 mm

Mit 1 Zwischenboden

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	400 mm	–	–
800 mm		–	–
900 mm		–	–
1000 mm		9307.2109	825,00
1100 mm		9307.2110	855,00
1200 mm		9307.2111	885,00
1300 mm		9307.2112	915,00
1400 mm		9307.2113	935,00
1500 mm		9307.2114	975,00
1600 mm		9307.2115	1.025,00
1700 mm		9307.2116	1.065,00
1800 mm		9307.2117	1.095,00
1900 mm		9307.2118	1.125,00
2000 mm		9307.2119	1.165,00

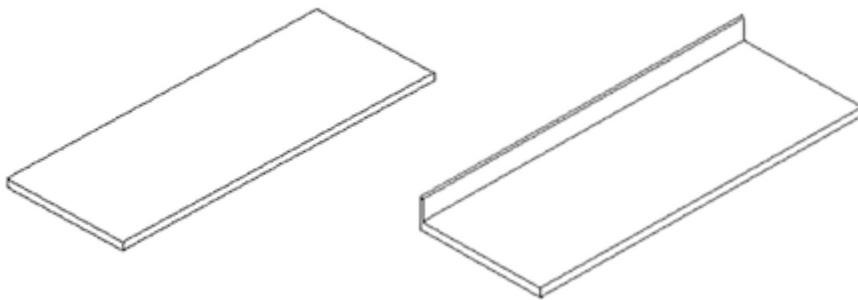
Wandhängeschränk mit Schiebetüren, Höhe 800 mm

Mit 2 Zwischenböden

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1000 mm	400 mm	9307.2120	957,00
1100 mm		9307.2121	1.006,00
1200 mm		9307.2122	1.054,00
1300 mm		9307.2123	1.091,00
1400 mm		9307.2124	1.152,00
1500 mm		9307.2125	1.192,00
1600 mm		9307.2126	1.257,00
1700 mm		9307.2127	1.290,00
1800 mm		9307.2128	1.328,00
1900 mm		9307.2129	1.357,00
2000 mm		9307.2130	1.393,00

Zwischenboden für Wandhängeschränk, Höhe 40 mm

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	340 mm	9307.9101	115,00
800 mm		9307.9102	125,00
900 mm		9307.9103	135,00
1000 mm		9307.9104	145,00
1100 mm		9307.9105	155,00
1200 mm		9307.9106	165,00
1300 mm		9307.9107	175,00
1400 mm		9307.9108	185,00
1500 mm		9307.9109	195,00
1600 mm		9307.9110	205,00
1700 mm		9307.9111	215,00
1800 mm		9307.9112	225,00
1900 mm		9307.9113	235,00
2000 mm		9307.9114	245,00



Arbeitsplatte für Arbeitsschrank mit und ohne Aufkantung

- ♦ Aus CNS 18/10 Werkstoffnummer 1.4301 (AISI 304)
- ♦ Mit wasserabstoßender und schallgedämmter Unterplattenverstärkung
- ♦ Allseitig 40 mm abgekantet
- ♦ Anfallende Zusatzkosten für Transportsicherung!
- ♦ Mit Aufkantung: 100 mm rückseitige Aufkantung, 3-seitig 40 mm abgekantet, Materialstärke 1,0 mm

30% Mehrpreis bei abweichender Materialstärke von 1,5 mm. Arbeitsplatten mit einer Breite von über 2200 mm auf Anfrage lieferbar.

60 mm abgekantet auf Anfrage.

Arbeitsplatte für Arbeitsschrank

Breite	Ohne Aufkantung				Mit 100 mm Aufkantung					
	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Artikel-Nr.	UVP in €
400 mm	600 mm	9301.2101	274,00	9301.1101	295,00	700 mm	9301.2132	345,00	9301.1132	375,00
600 mm		9301.2103	325,00	9301.1103	351,00		9301.2134	396,00	9301.1134	431,00
800 mm		9301.2105	371,00	9301.1105	402,00		9301.2136	442,00	9301.1136	482,00
1000 mm		9301.2107	417,00	9301.1107	453,00		9301.2138	488,00	9301.1138	533,00
1200 mm		9301.2109	471,00	9301.1109	509,00		9301.2140	542,00	9301.1140	589,00
1400 mm		9301.2111	519,00	9301.1111	560,00		9301.2142	590,00	9301.1142	640,00
1600 mm		9301.2113	565,00	9301.1113	611,00		9301.2144	635,00	9301.1144	691,00
1800 mm		9301.2115	622,00	9301.1115	672,00		9301.2146	692,00	9301.1146	752,00
2000 mm		9301.2117	659,00	9301.1117	713,00		9301.2148	739,00	9301.1148	793,00
2200 mm		9301.2119	729,00	9301.1119	800,00		9301.2150	837,00	9301.1150	880,00



Einschweißbecken



1 Einschweißbecken mit Wulstrand



1 Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche links



Doppelbecken mit Wulstrand und Abtropffläche links

Einschweißbecken

Modell	Einschweißbecken	Einschweißbecken	Einschweißbecken
Außenmaße B x T x H	330 x 330 x 200 mm	400 x 400 x 250 mm	450 x 450 x 250 mm
Artikelnummer	9301.3107	9301.3109	9301.3110
UVP in €	418,00	438,00	464,00

Einschweißbecken mit Wulstrand

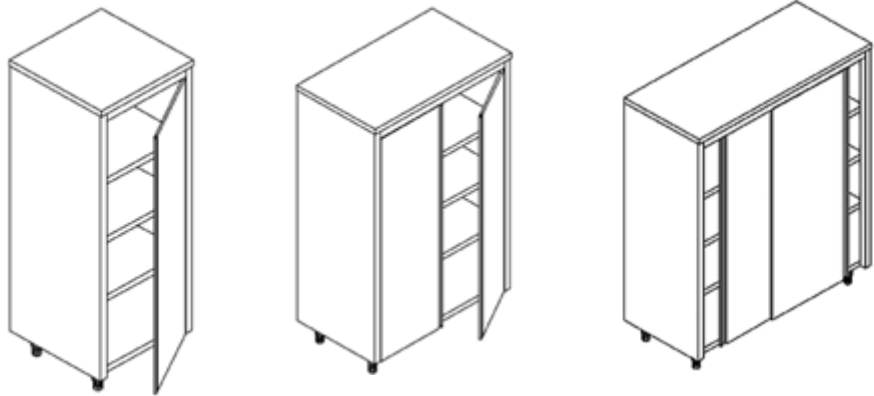
Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Einzelbecken
Außenmaße B x T x H	460 x 545 x 260 mm	560 x 545 x 260 mm	560 x 640 x 310 mm
Innenmaße B x T x H	400 x 400 x 250 mm	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 300 mm
Artikelnummer	9301.3101	9301.3102	9301.3103
UVP in €	608,00	619,00	639,00

Einschweißbecken mit Wulstrand und Abtropffläche

Modell	Einzelbecken	Einzelbecken	Doppelbecken
Außenmaße B x T x H	1160 x 545 x 260 mm	1160 x 640 x 310 mm	1560 x 640 x 310 mm
Innenmaße B x T x H	500 x 400 x 250 mm	500 x 500 x 300 mm	500 x 500 x 300 mm
Abtropffläche	rechts	links	rechts
Artikelnummer	9301.3104	9301.3105	9301.3115
UVP in €	748,00	852,00	1.149,00

Geschirrschrank

- ♦ Mit schallgedämmten Schiebetüren oder Flügeltüren
- ♦ 2 bis 3 höhenverstellbare Zwischenböden
- ♦ Höhenverstellbare Füße
- ♦ Bodenfreiheit bis zu 200 mm



Geschirrschrank mit Flügeltür(en)

Breite	Bautiefe	Höhe	Türen	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
700 mm	600 mm	1500 mm	1	9306.0101	1.648,00	700 mm	9306.0102	1.748,00
700 mm		2000 mm	1	9306.0103	1.898,00		9306.0104	1.998,00
1000 mm		1500 mm	2	9306.0105	1.948,00		9306.0107	2.048,00
1000 mm		2000 mm	2	9306.0109	2.192,00		9306.0108	2.198,00
1200 mm		1500 mm	2	9306.0106	2.098,00		9306.0111	2.298,00
1200 mm		2000 mm	2	9306.0110	2.348,00		9306.0112	2.448,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1500 mm

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	600 mm	9306.0113	1.898,00	700 mm	9306.0118	2.048,00
1400 mm		9306.0114	2.048,00		9306.0119	2.198,00
1600 mm		9306.0115	2.198,00		9306.0120	2.398,00
1800 mm		9306.0116	2.348,00		9306.0121	2.548,00
2000 mm		9306.0117	2.548,00		9306.0122	2.758,00

Geschirrschrank mit 2 Schiebetüren, Höhe 1800 mm

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	600 mm	9306.0123	1.998,00	700 mm	9306.0128	2.148,00
1400 mm		9306.0124	2.148,00		9306.0129	2.298,00
1600 mm		9306.0125	2.348,00		9306.0130	2.548,00
1800 mm		9306.0126	2.498,00		9306.0131	2.698,00
2000 mm		9306.0127	2.698,00		9306.0132	2.898,00

Geschirrschrank mit 2 Flügeltüren, Höhe 2000 mm

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	600 mm	9306.0133	2.198,00	700 mm	9306.0138	2.248,00
1400 mm		9306.0134	2.398,00		9306.0139	2.498,00
1600 mm		9306.0135	2.598,00		9306.0140	2.698,00
1800 mm		9306.0136	2.798,00		9306.0141	2.848,00
2000 mm		9306.0137	2.998,00		9306.0142	2.998,00

Geschirrschrank mit 4 Schiebetüren, Höhe 2000 mm

Breite	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €	Bautiefe	Artikel-Nr.	UVP in €
1200 mm	600 mm	9306.0143	2.398,00	700 mm	9306.0148	2.698,00
1400 mm		9306.0144	2.648,00		9306.0149	2.898,00
1600 mm		9306.0145	2.848,00		9306.0150	3.148,00
1800 mm		9306.0146	2.998,00		9306.0151	3.348,00
2000 mm		9306.0147	3.198,00		9306.0152	3.548,00

A	Abfalleimer	359	Bäckerei-Tiefkühlschränke	77
	Abfallkühler	59	Bäckerei-Verkaufstheken	175-179
	Ablauftisch zu Spülmaschinen	340	Bain-Marie	
	Abraumwagen	212	- Speisenausgabe/Theke	157, 160, 165, 168, 188
	Aggregate, Kühl- /Tiefkühl-	111-113	- Drop-in / Einbau	216, 218, 222
	Airboxen	320, 321	- Kochserien	232, 246, 254, 267, 270, 285
	Arbeitsplatten	410	- Wagen	213
	Arbeitsschränke, Edelstahl	388, 389, 401-404	Belegstationen	116, 117
	Arbeitstische, Edelstahl	387, 399, 407, 408	Brottheken	176-178
	Aufsatzvitrinen	145-149	Brotreiben	363
	Aufschnittmaschinen	364, 365	Buffets	156-160
	Auftauschrank	56	C	
	Auftischarmaturen	345, 346, 349, 353	Cheftische	394
B	Backbars	17, 26, 27	Crêpiere	372
	Bäckerei-Kühlschränke	50-53	Cutter	366
	Bäckerei-Kühltische	128	D	
			Dampfgarer	298
			Dim Sum Kocher	298
			Doppelenthärtungsanlage	343
			Drehzahlregler für Hauben	320, 321
			Durchschub-Spülmaschinen	327, 331, 339



- E**
- Edelstahl-Kühlschränke..... 36-49, 52-57
 - Edelstahl-Kühltische 120-128, 130-138
 - Edelstahl-Tiefkühlschränke..... 66-80
 - Edelstahl-Tiefkühltische 129
 - Edelstahlmöbel
 - Arbeitstische 387, 399, 407, 408
 - Arbeitsschränke 388, 389, 401-404
 - Durchreicheschränke..... 388, 407
 - Schubladenschränke 388, 389, 402
 - Wärmeschränke 390, 404
 - Aufsatzborde..... 393, 400
 - Wandhängeschränke 392, 409
 - Geschirrschränke 391, 411
 - Einbau Bain-Marie 216, 218, 222
 - Einbaukühlplatten 215, 220, 221
 - Einbaukühlvitrinen 224-227
 - Einbaukühlwannen..... 215, 217, 219, 220
 - Einbaumotoren für Hauben..... 323
 - Einbauwarmhalteplatten..... 216, 223
 - Einfahr-Kühlschränke..... 56
 - Einschweißbecken für Arbeitsflächen 410
 - Eislagerschränke 78, 79
 - Eisschockfroster 91
 - Eiswürfelbereiter 92-100
 - Elektrofritteusen 233, 242, 252, 265,
..... 270, 283, 286, 370
 - Elektroherde..... 240, 250, 276
- F**
- Fasskühler 28
 - Fettabscheider..... 341
 - Fischkühlschrank..... 47
 - Fischverkaufstheken 183, 187
 - Flammschutzfilter für Hauben..... 322
 - Flaschenkühlschränke..... 8-18
 - Flaschenkühltruhen 25
 - Fleischwolf 362-363
 - Flockeneisbereiter 95, 96, 100
 - Frischwarentheken 170-174, 185-186, 191, 194
 - Frittenwanne 233, 242, 252, 265
 - Fritteusen
 - Gas 242, 252, 254, 264, 282, 286
 - Elektro..... 233, 242, 252, 265, 270, 283, 286, 370
- G**
- Gasfritteusen 242, 252, 264, 282, 286
 - Gas-Glühplattenherde 275
 - Gasherde 239, 249, 257, 258, 270, 273, 274
 - Gas-Elektro-Hockerkocher..... 297
 - Gemeinschafts-Kühlschränke 58
 - Gemüseschneider 368
 - Geschirrspülmaschinen..... 327, 329, 330, 336, 337
 - Geschirrwashbrausen 344-355
 - Getränkekühlung
 - Schankanlagen 22-24
 - Weinkühlung..... 19-21
 - Backbars (Rückwandkühlgeräte)..... 16, 26, 27
 - Kühltruhen 25
 - Kühlschränke 8-21, 29-58
 - Schnapskühler 80
 - Gläserspülmaschine..... 327, 328, 337
 - Glastür-Kühlschränke..... 8-16
 - Glastür-Tiefkühlschränke..... 63
 - Grillplatten
 - Gas 244, 253, 262, 280
 - Elektro..... 234, 245, 253, 263, 270, 281
- H**
- Handwaschbecken..... 358-359
 - Handwaschbrause 357
 - Hauben 315-319
 - Haubenspülmaschine..... 327, 331, 339
 - Heißluftöfen..... 289
 - Heizlampe 383
 - Herde, mit und ohne Ofen
 - Gas 239, 249, 257, 258, 273, 274
 - Elektro..... 240, 250, 276
 - Glaskeramik..... 260, 277
 - Induktionsherde 261, 271, 277
 - Gasglühplatte..... 275
 - Hockerkocher 297
 - Huckepack-Aggregat 112
- I**
- Imbissstheken 170-174
 - Impulsregale 144
 - Impulsverkaufstruhen..... 85
 - Induktionshauben 319
 - Induktionsherde..... 261, 271, 277
 - Induktionskochflächen 241, 261, 270, 271, 277
 - Induktionswokgeräte 241, 270
 - Infrarotwärmelampe..... 383

K	Kälte-Aggregate 111-113	L	Labor-Tiefkühltruhen..... 87
	Kartoffelschäler 369		Lavasteingrill 236, 243, 254, 259
	Käsereibe..... 363		Lüftung 315-323
	Kastenhaube 317-319	M	Mehlwagen 380
	Kippbratpfanne 269, 284, 287		Mehrzweckvitrinen 161-163
	Kistenspülmaschine 335		Mischbatterien 345-355
	Kochkessel..... 268, 284, 287		Multibräter 269
	Kombidämpfer..... 292-294		Mülleimer..... 359
	Komplettwandhauben 315		Müllsackwagen 359
	Konditoreitheken..... 176-179	N	Nassmüllkühler..... 59
	Konfiskatkühler..... 59		Nudelkocher..... 237, 243, 251, 266, 270, 279
	Kontaktgrill..... 371		Nudelmaschinen..... 381
	Konvektionsöfen 292-294	P	Panoramavitrinen..... 150-153
	Kühl-Aggregate 111-113		Pizza-Kühltische + Aufsätze 136-140
	Kühlaufsätze 116, 139, 140		Pizzaöfen 301-313
	Kühlinself 87		Planetenmixer 379
	Kühlplatten..... 215, 220, 221		Pralinen-Kühlschränke 54-55
	Kühlschränke		Press Flake Eisbereiter..... 97
	- Glastür 8-16	R	Regler für Lüftungsmotoren..... 323
	- Volltür 29-36		Roboter 2-5
	- Edelstahl..... 37-49, 52-57		Rückstellproben-Tiefkühlschränke 80
	- Edelstahl Premiumline 46-49		Rückwandkühlgeräte (Backbars) 16, 26, 27
	- Fisch 47	S	Saladetten..... 118-119
	- Bäckerei 50-53		Salamander..... 290, 291
	- Pralinen..... 54-55		Salatbars 156-160
	- Getränke..... 8-21, 26-59		Schnellabkühler / Schockfroster 89-91
	- Wein..... 19-21		Schrägschneider..... 364-365
	- Unterbau 17, 28, 62		Selbstbedienungstheken 156-160
	- Einfahr..... 56		Serviceroboter 2-5
	- Auftauschrank 56		Serviervitrinen 156-160
	Kühltheken 158-161, 164-168, 173-194		Servierwagen 212
	Kühltische		Speiseeis-Verkaufstheken 179-182
	- Edelstahl..... 120-127, 130-138		Speisenausgabe 212-227
	- Bäckerei 128		Speisenwärmer 383
	- Pizza 136-138, 140		Spülcenter 397
	Kühltruhen 25, 86		
	Kühlvitrinen		
	- Aufsatz 145-149		
	- Servier..... 156-160		
	- Mehrzweck 161-163		
	- Panorama..... 150-153		
	- Einbau 148, 224-227		
	Kühlzellen 101-110		
	Kühlwannen 215, 220		

- Spülmaschinen
 - Gläser 327, 328, 337
 - Geschirr..... 327, 329, 330, 332, 336, 337
 - Hauben..... 327, 351, 339
 - Kistenspülmaschine..... 335
 - Topf..... 333
 - Zulauf Tisch..... 340
 - Ablauf Tisch..... 340
 - Spülcenter 397
 Spülschränke 396, 407
 Spültische 394, 395, 405
 Stabmixer 367
 Stopfer-Aggregate 111, 113
 Sushi-Belegstationen 116
- T**
- Teigausrollmaschinen..... 378
 Teigknetmaschinen..... 376, 377
 Teppanyaki..... 296
 Theken
 - Imbiss 170-174
 - Frischwaren 170-174, 185, 186, 191, 194
 - Fischverkauf 183, 187
 - Konditorei 176-179
 - Speiseeis 180-182
 - Kuchen..... 176-179
 - Brot..... 169-177
 - Bain-Marie..... 157, 160, 165, 168, 188
 Thekenanlagen..... 166-169
 Tiefkühlschränke
 - Volltür 64-66
 - Glastür 63
 - Edelstahl..... 67-80
 - Eis..... 78, 79
 - Bäckerei 76, 77
 - Rückstellproben 80
 - Getränke..... 25, 80
 Tiefkühlische 129, 131
 Tiefkühltruhen 81-87
 - mit Schiebedeckel 82-86
 - mit Hebedeckel 81, 87
 Tiefkühlzellen 101-110
 Tiefkühl-Aggregate 111-113
 Topfspülen 394
 Topfspülmaschinen..... 333
 Transportroboter 4
 Transportwagen..... 213
- U**
- Unterbauten zu Kochserien..... 235, 247, 255, 268
 Unterbaugeräte
 - Kühlschränke 17, 29, 62
- V**
- Vakuummaschinen 382
 Vaporgrill 236, 243, 259, 278
 Vertikalschneider 364-365
 Vitrinen
 - Aufsatz 145-149
 - Mehrzweck 161-163
 - Panorama..... 150-153
 Verkaufsvitrine..... 155
 Volltür-Kühlschränke 29-36
 Volltür-Tiefkühlschränke..... 64-66
 Vorratsbehälter für Eiswürfelbereiter 94, 96, 97, 100
- W**
- Waffeleisen 372
 Wandborde, Edelstahl 393
 Wandhalterung für Airbox..... 322
 Wandhängeschränke 392, 409
 Wandhauben
 - Kubusform..... 317, 318
 - Trapezform..... 315, 316
 - Induktion 319
 Wandkühlregale 195-209
 Wandtiefkühlregale 204, 206, 209
 Wärmelampen 383
 Wärmemodule..... 393, 400
 Wärmeschränke 390, 404
 Waschbrausen mit Schlauch 345, 355
 Wasseraufbereitung 343
 Weinkühlschränke 19-21
 Wokgeräte 241, 270, 277, 298, 299
 - Gas 299
 - Induktion 241, 270, 277, 298
- Z**
- Zentralhauben
 - Kubusform..... 317, 318
 - Induktion 319
 Zulauf Tisch zu Spülmaschinen 340

Icon-Erklärungen

Besonders wichtige Eigenschaften unsere Produkte sind mit einem Icon gekennzeichnet. So können Sie sich schneller zurechtfinden und das Wesentliche auf einen Blick erfassen.

-  **neu im Sortiment**
-  **mit umweltfreundlichem Kältemittel R 600 a**
-  **mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290**
-  **umweltfreundliches Kältemittel R 290 werkseitig bestellbar**
-  **mit LED-Beleuchtung**
-  **LED-Beleuchtung optional werkseitig bestellbar oder nachrüstbar**
-  **individuelle Labelung möglich**
-  **für Zentralkühlung**
-  **Zentralkühlung optional**
-  **planbar mit SWS Software-Systeme GmbH**
-  **Zeitersparnis im Wartungsfall durch abschließbare Maschinenfachblende**
-  **geeignet für die Präsentation bzw. Lagerung von Fisch**
-  **für diese Längen können Sperrgutzuschläge anfallen**
ab 2,20 m
-  **Entladehilfe empfohlen**
empfohlen
-  **Entladehilfe vor Ort notwendig**
Es können zusätzlich Sperrgutzuschläge anfallen

Was ist zu tun bei Transportschäden?

Manchmal kann es vorkommen, dass trotz aller Vorsicht eine Lieferung beschädigt wird. Bitte folgen Sie bei Anlieferung den Anweisungen dieses Aufklebers, mit dem wir jede Sendung versehen. Kontrollieren Sie die Lieferung, bevor Sie den Speditionsbeleg ausfüllen. Wenn die Ware beschädigt ist, bitte unbedingt das Wort „Ware beschädigt“ auf den Papieren und im Scanner des Spediteurs vermerken. Nur so bewahren Sie Ihre Schadensersatzansprüche!



ACHTUNG:
Vorsicht bei Transportschäden

ATTENTION:
Beware of transport damage



Bevor Sie den Speditionsbeleg bzw. die Lieferung auf dem Scanner unterschreiben:

1. Lassen Sie sich Zeit bei der Kontrolle!
2. Sind Verpackung und Versandpatente unbeschädigt?
3. **Schäden müssen auf dem Scanner und zusätzlich auf dem Speditionsübergabeschein bzw. Frachtbrief vermerkt werden!**
4. Ggf. bei großen Schäden die Annahme verweigern!
5. Bei Schäden bitte sofort Ihren zuständigen Ansprechpartner informieren!

Ohne Vermerk ist eine Schadensabwicklung nicht möglich!

Bevor you sign the shipping document:

1. Take your time for checking!
2. Are package and pallet ok?
3. **Possible damages must be noted on the scanner and shipping document!**
4. In case of major damages refuse acceptance!
5. Please inform your contact person if damages are existing!



KBS Gastrochuck GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand August 2024

§ 1 Geltungsbereich

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (im Folgenden: AGB) gelten für alle zwischen uns, KBS Gastrotechnik GmbH, Schoßbergstraße 26, 65201 Wiesbaden (nachfolgend „Anbieter“ oder „wir/uns“) und Ihnen als unseren Kunden (nachfolgend „Kunde“ oder „Sie/Ihnen“) geschlossenen Verträge im Zusammenhang mit dem Verkauf von Gastronomie- und Großküchentechnik im B2B-Bereich. Die Angebote auf unserer Webseite und durch unsere sonstigen Angebote außerhalb der Webseite, richten sich ausschließlich an Unternehmer im Sinne von § 14 BGB, die bei Abschluss des Vertrages in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbstständigen beruflichen Tätigkeit handeln.
2. Alle zwischen Ihnen und uns im Zusammenhang mit dem Vertrag getroffenen Vereinbarungen ergeben sich insbesondere aus diesen Geschäftsbedingungen und unserer schriftlichen Auftragsbestätigung.
3. Maßgebend ist die jeweils bei Abschluss des Vertrags gültige Fassung der AGB. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.
4. Abweichende Bedingungen des Kunden akzeptieren wir nicht, es sei denn dies wird ausdrücklich schriftlich erklärt. Dies gilt auch, wenn wir der Einbeziehung nicht ausdrücklich widersprechen.

§ 2 Leistungsbeschreibung

1. Der Anbieter ist qualifizierter Großhändler für hochwertige Gastronomie- und Großküchentechnik im B2B Bereich.
2. Der Anbieter legt großen Wert auf die Qualität und Langlebigkeit seiner Produkte. Er arbeitet ausschließlich mit namhaften Herstellern und Lieferanten zusammen und stellt sicher, dass alle Produkte den geltenden Normen und Standards entsprechen.
3. Der Anbieter bietet auf Wunsch und gegen Rechnung seinen Kunden eine umfassende Beratung und Unterstützung bei der Auswahl und Planung von Küchengeräten und -zubehör. Er berücksichtigt dabei die individuellen Bedürfnisse und Anforderungen seiner Kunden soweit Sie ihm vorgelegt werden.
4. Der Anbieter behält sich das Recht vor, die angebotenen Leistungen und Produkte jederzeit zu ändern oder einzustellen, sofern dies aus betrieblichen Gründen erforderlich ist.
5. Unter Bezugnahme auf die ElektroaltgeräteVO und das Elektro- und ElektronikgeräteG (und diese eventuell ersetzenden Regelungen) weist der Anbieter darauf hin, dass die von KBS gelieferten Geräte ausschließlich für die gewerbliche Nutzung außerhalb privater Haushalte bestimmt sind. Eine Rücknahme durch KBS erfolgt nicht. Der Kunde ist für die ordnungsgemäße Entsorgung der Geräte gemäß den gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich.

§ 3 Vertragsschluss

1. Die Präsentation und Bewerbung von Produkten oder Leistungen auf unserer Webseite oder außerhalb unserer Webseite stellt kein bindendes Angebot zum Abschluss eines Kaufvertrags dar.
2. Mit dem Absenden einer Bestellung geben Sie eine rechtsverbindliche Bestellung ab. Sie sind an die Bestellung für die Dauer von vier (4) Wochen nach Abgabe der Bestellung gebunden.
3. Wir werden den Eingang Ihrer abgegebenen Bestellung unverzüglich bestätigen. In einer solchen Bestätigung liegt keine verbindliche Annahme der Bestellung, es sei denn, darin wird neben der Bestätigung des Zugangs zugleich die Annahme erklärt.
4. Nach Übersenden Ihrer Bestellung übersenden wir Ihnen ein Angebot, welches für vier (4) Wochen ab Angebotsdatum gültig ist, es sei denn, das Angebot enthält eine abweichende Bindungsfrist oder es ist ausdrücklich als „freibleibend“ gekennzeichnet. Ein Angebot unsererseits stellt lediglich die Grundlage zur Abgabe einer verbindlichen Vertragserklärung (Antrag) Ihrerseits dar.
5. Ein Vertrag kommt erst zustande, wenn wir Ihre Bestellung durch eine Annahmeerklärung oder durch die Lieferung der bestellten Produkte annehmen.
6. Sollte die Lieferung der von Ihnen bestellten Produkte nicht möglich sein, etwa weil die entsprechende Ware nicht auf Lager ist, sehen wir von einer Annahmeerklärung ab. In diesem Fall kommt ein Vertrag nicht zustande. Wir werden Sie darüber unverzüglich informieren und bereits erhaltene Gegenleistungen unverzüglich zurückerstatten.
7. Wir haben das Recht vom Vertrag zurückzutreten, wenn die Lieferung der Ware dadurch unmöglich wird, dass Vorlieferanten Ware oder Teile der Ware nicht liefern können und eine Ersatzbeschaffung für uns nur mit unverhältnismäßigem Aufwand möglich ist und wir die Unmöglichkeit nicht zu vertreten haben, sofern diese Umstände erst nach Vertragsabschluss eingetreten sind, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses nicht vorhersehbar waren und nachgewiesen werden kann, die Beschaffung gleichartiger Ware in zumutbarer Weise versucht zu haben. Über einen solchen Fall wird der Kunde umgehend benachrichtigt.

§ 4 Lieferbedingungen

1. Wir sind zu Teillieferungen berechtigt, soweit dies für Sie zumutbar ist.
2. Es gelten die im Vertrag vereinbarten Liefertermine. Diese sind grundsätzlich unverbindlich, sofern kein ausdrücklich verbindlicher Liefertermin festgelegt wurde. Überschreitungen von Terminen oder Fristen sind nur zu vertreten, wenn diese in den vertraglichen Vereinbarungen ausdrücklich als fixe Termine genannt und deutlich hervorgehoben sind und ein Verschulden von uns nachweislich vorliegt.
3. Die Regelung des § 447 BGB gilt für den Versand durch uns auch, wenn der Erfüllungsort der Ort der Anlieferung ist und auch wenn die Lieferung durch uns erfolgt. Transportversicherungen werden von uns auf Kosten des Kunden abgeschlossen.
4. Sollte es auf dem Transportweg zum Kunden zu Verzögerungen oder Beschädigungen kommen, die nicht durch uns zu vertreten sind, bestehen keine Einstandspflichten oder Schadenersatzverpflichtungen des Anbieters. Die Darlegungs- und Beweislast für ein Verreten müssen trägt der Kunde. In diesem Fall kann der Kunde nur die Abtretung der uns eventuell zustehenden Ansprüche gegen den beauftragten Spediteur / Transporteur oder Verursacher der Verzögerung oder Beschädigungen verlangen.

§ 5 Preise und Versandkosten

1. Sämtliche Preisangaben in unseren Angeboten sind Nettopreise zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer und Kosten für Verpackung und Versand, Transportversicherung, Gebühren und sonstige Abgaben, sofern nicht anders vereinbart.
2. Zusätzliche Arbeiten werden dem Kunden zu dem im Vertrag vereinbarten Bedingungen in Rechnung gestellt. Wenn nichts vereinbart wurde, gelten unsere üblichen Listenpreise.
3. Preise für einzelne Positionen eines Angebots von uns haben nur Gültigkeit bei Erteilung des gesamten Auftrags über dieses Angebot. Das Gleiche gilt für im Angebot genannte Einheitspreise, die nur bei Abnahme der angebotenen Menge / Maße Gültigkeit haben.
4. Der Anbieter ist nicht verpflichtet, die Zweckmäßigkeit von Angeboten oder Bestellungen zu prüfen.

§ 6 Zahlungsbedingungen, Aufrechnung und Zurückbehaltungsrecht

1. Der Kaufpreis zuzüglich ggf. anfallender Mehrwertsteuer und die Versandkosten sind im Voraus ab Zugang unserer Rechnung zu bezahlen.
2. Zahlungen gelten an dem Tag als geleistet, an dem wir den Kaufpreis tatsächlich erhalten oder der Kaufpreis, auf dem von uns auf dem Kaufvertrag angegebenen Bankkonto oder Konto des jeweiligen Zahlungsanbieters eingeht.
3. Sie sind nicht berechtigt, gegenüber unseren Forderungen aufzurechnen, es sei denn, Ihre Gegenansprüche sind rechtskräftig festgestellt und unbstritten. Sie sind zur Aufrechnung gegenüber unseren Forderungen auch berechtigt, wenn Sie Mängelrügen oder Gegenansprüche aus demselben Kaufvertrag geltend machen.
4. Als Kunde dürfen Sie ein Zurückbehaltungsrecht nur dann ausüben, wenn Ihr Gegenanspruch aus demselben Kaufvertrag herrührt. Bei dauernden Lieferbeziehungen ist das Vertragsverhältnis die jeweilige Lieferung.
5. Die Abtretung von Forderungen gegen den Anbieter ist nur mit vorheriger schriftlicher (§ 126 BGB) Genehmigung von uns möglich. Lieferanten sind berechtigt, ihre Forderungen aus Lieferung und Leistung zu Finanzierungszwecken abzutreten.

§ 7 Eigentumsvorbehalt

1. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises in unserem Eigentum. Im Rahmen des ordnungsgemäßen Geschäftsverkehrs sind Kunden berechtigt, die Produkte an Dritte zu veräußern. Kunden treten in diesem Fall die Kaufpreisforderungen aus einem Weiterverkauf bis zur Höhe des jeweiligen von uns in Rechnung gestellten Bruttoverkaufspreises an uns ab.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die Eigentumsvorbehaltsware pflichtig zu behandeln, auf eigene Kosten gegen Feuer-, Wasser- und Diebstahlschäden ausreichend zum Neuwert zu versichern und Wartungs- und Inspektionsarbeiten an der Eigentumsvorbehaltsware auf eigene Kosten rechtzeitig durchzuführen oder durchführen zu lassen.
3. Treten wir bei vertragswidrigem Verhalten des Kunden - insbesondere Zahlungsverzug - vom Vertrag zurück, sind wir berechtigt, die Herausgabe der Vorbehaltsware zu verlangen oder die Ersatzsicherheiten zu verwerten.
4. Der Kunde ist verpflichtet, uns bei Pfändungen und sonstigen, unsere Eigentumsrechte beeinträchtigenden Eingriffen, unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen und von Kosten, die uns aufgrund der Sicherung/Realisierung der Rechte entstehen, freizustellen.
5. Der Anbieter ermächtigt den Kunden, an den Anbieter abgetretene Forderungen für Rechnung vom Anbieter im eigenen Namen einzuziehen. Diese Einzugsermächtigung kann widerrufen werden, wenn der Kunde seinen Zahlungsverpflichtungen gegenüber dem Anbieter nicht ordnungsgemäß nachkommt. In letzteren Fall ist der Kunde verpflichtet dem Anbieter auf Verlangen sofort alle Angaben zu machen, die zur Einziehung der Forderungen erforderlich sind. Der Kunde verwahrt Vorbehaltsvermögen für den Anbieter kostenlos. Er hat den Anbieter unverzüglich von Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter zu unterrichten, damit der Anbieter die Rechte aus §§ 771 ff. ZPO geltend machen kann; ist in diesem Falle eine Kostenersatzung durch den Dritten nicht erfolgreich, hat der Kunde die entstehenden Kosten an den Anbieter zu erstatten.
6. Der Kunde ist zur sofortigen Herausgabe, der im Vorbehaltsvermögen vom Anbieter stehenden Gegenstände verpflichtet, wenn er gegenüber dem Anbieter in Zahlungsverzug gerät oder sich auf sonstige Weise schuldhaft vertragswidrig verhält. In diesem Fall ist der Kunde verpflichtet, dem Anbieter auf Verlangen sofort alle Angaben zu machen, die zur Geltendmachung des Eigentums des Anbieters erforderlich sind.
7. Der Anbieter verpflichtet sich, Sicherheiten insoweit auf Verlangen des Kunden freizugeben, als ihr Wert die zu sichernden Forderungen des Anbieters gegenüber dem Kunden um mehr als 10% übersteigt.

§ 8 Gewährleistung und Nacherfüllung

1. Wir haften für Sach- oder Rechtsmängel gelieferter Artikel nach den geltenden gesetzlichen Vorschriften. Gegenüber Ihnen als Unternehmer beträgt die gesetzliche Gewährleistungsfrist 12 Monate für Neuware. Sie beginnt mit der Ablieferung der Ware.
2. Ansprüche des Kunden wegen eines Mangels beim Verkauf gebrauchter Sachen sind ausgeschlossen.
3. Sie oder von Ihnen bestimmte Dritte sind dazu verpflichtet, die gekaufte Ware zu untersuchen und uns Mängel anzuzeigen. Offensichtliche Mängel sowie solche, die bei einer unverzüglichen und sorgfältigen Untersuchung erkennbar sind, müssen unverzüglich nach der Ablieferung des Liefergegenstandes gerügt werden. Andere Mängel müssen unverzüglich nach ihrer Entdeckung oder dem Zeitpunkt, an dem der Mangel bei normaler Verwendung ohne nähere Untersuchung erkennbar war, gemeldet werden. Andernfalls gelten die Liefergegenstände als genehmigt. Unabhängig von den geltenden oder vereinbarten Pflichten des § 377 HGB müssen Beanstandungen jedoch spätestens 14 Tage nach der Erlangung des Besizes an der Ware durch den Kunden schriftlich per E-Mail an kbs@kbs-gastrotechnik.de mitgeteilt werden. Es gilt hierbei der Zugang bei KBS. Verletzen Sie Ihre Untersuchungs- und Rückgipflicht, ist die Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen ausgeschlossen. Dies gilt unabhängig davon, ob es sich bei dem jeweiligen Geschäft um einen Kaufvertrag handelt oder ob der Vertragspartner Kaufmann ist oder nicht. Dies gilt auch, wenn das Geschäft kein Kaufvertrag nach § 433 BGB und §§ 377 ff. HGB ist.
4. Im Falle eines Mangels erfolgt die Nacherfüllung nach Wahl des Anbieters durch Beseitigung des Mangels oder Lieferung einer neuen Sache.
5. Die Nacherfüllung durch Beseitigung des Mangels beschränkt sich ausschließlich auf den kostenlosen Ersatz der defekten Teile durch den Verkäufer. Weitere Ansprüche des Kunden, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen, soweit dies gesetzlich zulässig ist. Der Kunde trägt alle mit der Aus- und dem Einbau der defekten Teile verbundenen Kosten und Aufwendungen.
6. Die Nacherfüllung durch Lieferung einer neuen Sache beschränkt sich auf die Anlieferung der neuen Sache bis Bordsteinkante und Abholung der alten, defekten Sache ab Bordsteinkante. Die Kosten des Ausbaus und der Bereitstellung der alten Sache sowie des Transports zum Aufstellort und Einbau der neuen Sache einschließlich aller Nebenarbeiten trägt der Kunde.
7. Bei Instandsetzungsarbeiten ist der Anbieter auch zur Behebung solcher Defekte berechtigt, die sich erst während der Arbeit zeigen. Diese sind vom Kunden ohne vorherige Anzeige zu vergüten.
8. Nachbesserungs- und Gewährleistungsarbeiten werden grundsätzlich am Erfüllungsort durchgeführt, welcher im Zweifel dem Produktionsort/Sitz des Anbieters entspricht. Sollte der Kunde die Ware an einen anderen Ort als den Erfüllungsort verbracht haben, ist der Anbieter nicht verpflichtet, dort Leistungen zu erbringen. Dies gilt ebenso, wenn der Kunde die Ware an einen anderen Ort als den Auslieferungsort gebracht hat, sofern der Anbieter verpflichtet gewesen wäre, dort Leistungen zu erbringen. Eine Ausnahme gilt nur dann, wenn der Kunde vorab verbindlich und schriftlich (§ 126 BGB) zusichert, die Reisekosten der Monteurs des Anbieters zum Standort der Ware einschließlich Auslösung und Fahrtzeit zu bezahlen. Dabei ist zu beachten, dass der Anbieter nur dann verpflichtet ist, diese Leistungen am Ort der Ware zu erbringen, wenn dies für den Anbieter zumutbar ist und/oder die Leistungen des Anbieters am Ort der Ware überhaupt erbracht werden können.

§ 9 Haftung

1. Wir haften Ihnen gegenüber in allen Fällen vertraglicher und außervertraglicher Haftung bei Vorsatz und grober Fahrlässigkeit nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen auf Schadensersatz oder Ersatz vergeblicher Aufwendungen.
2. In sonstigen Fällen haften wir – soweit in Abs. 3 nicht abweichend geregelt – nur bei Verletzung einer Vertragspflicht, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung Sie als Kunde regelmäßig vertrauen dürfen (sogenannte Kardinalpflicht), und zwar beschränkt auf den Ersatz des Betrages in Höhe von 10% der Rechnungssumme aus dem jeweiligen Vertragsverhältnis. In allen übrigen Fällen ist unsere Haftung vorbehaltlich der Regelung in Abs. 3 ausgeschlossen.
3. Unsere Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit und nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt von den vorstehenden Haftungsbeschränkungen und -ausschlüssen unberührt.
4. Die Einschränkungen der Abs. 1 und 2 gelten auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter und unserer Erfüllungsgehilfen, wenn Ansprüche direkt gegen diese geltend gemacht werden.

§ 10 Beendigung der Geschäftsbeziehung

1. Überschreitet der Kunde vereinbarte Zahlungsfristen, gerät er mit Zahlungen in Verzug oder verletzt er auf andere Weise vertragliche Verpflichtungen, kann der Anbieter von dem Vertrag zurücktreten; das gilt im Fall von mehreren Verträgen für alle bestehenden Verträge, wenn es sich um wesentliche schuldhaftige Vertragsverletzungen handelt, insbesondere Zahlungen von mehr als 10% der Summe der Forderungen des Anbieters aus allen Verträgen offen stehen. In diesem Fall ist der Anbieter zugleich berechtigt, alle Sicherungsrechte einzufordern.
2. Liegen die Voraussetzungen nach (1) vor, und zwar auch ohne dass mindestens 10% der Summe aller Forderungen des Anbieters aus allen Verträgen offen stehen, kann der Anbieter auch nachträglich vom Kunden Vorkasse für noch herzustellende oder auszuliefernde Waren fordern.

§ 11 Verantwortlichkeit des Kunden für Konstruktions-Daten und Vorlagen

1. Stellt der Kunde dem Anbieter Konstruktions-Daten, Planungen oder sonstige Vorlagen zur Herstellung / Lieferung zur Verfügung, hat der Kunde dafür Sorge zu tragen und einzustehen, dass diese fehlerfrei, frei von Rechten Dritter sind, bzw. die erforderliche Nutzungs- und Veröffentlichungsgenehmigung des Rechteinhabers für die Erfüllung des Auftrags durch den Anbieter vorliegt. Werden vom Kunden Pläne zu spät oder in nicht ausreichender Qualität zur Verfügung gestellt, können die Arbeiten des Anbieters nicht oder zumindest nicht innerhalb zur Verfügung getroffener Vereinbarungen erfolgen. Wenn und soweit der Anbieter Anpassungen / Überarbeitungen an vom Kunden zur Verfügung gestellten Plänen vornimmt bzw. vornehmen muss, ist diese Leistung gesondert zu vergüten.
2. Der Anbieter ist nicht verpflichtet, diesbezüglich Nachforschungen anzustellen oder diese Voraussetzungen zu überprüfen.
3. Der Kunde verpflichtet sich, den Anbieter von allen Ansprüchen Dritter auf Grund der Verletzung der Rechte vollumfänglich freizustellen.
4. Angaben über Leistungen und Verbrauchswerte von angebotenen/veräußerten Geräten sind als annähernd zu betrachten. Mangels normierter Messverfahren sind alle diesbezüglichen Angaben nicht verbindlich.

§ 12 Urheberrechte

Wir haben an allen Bildern, Filmen und Texten, die auf unserer Webseite veröffentlicht werden, Urheber- oder Nutzungsrechte. Eine Verwendung der Bilder, Filme und Texte ist ohne unsere ausdrückliche Zustimmung nicht gestattet. Gleiches gilt für Texte und Bilder in unseren Angeboten.

§ 13 Datenschutz

1. Wir erheben, verarbeiten und nutzen personenbezogene Daten des Kunden nur im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.
2. Die erhobenen personenbezogenen Daten werden ausschließlich zum Zwecke der Vertragsdurchführung und -abwicklung verarbeitet.
3. Wir geben keine personenbezogenen Daten des Kunden an Dritte weiter, es sei denn, dies ist zur Vertragserfüllung erforderlich oder der Kunde hat ausdrücklich eingewilligt.
4. Der Kunde hat jederzeit das Recht, Auskunft über die zu seiner Person gespeicherten Daten zu verlangen und deren Berichtigung, Sperrung oder Löschung zu verlangen.
5. Wir treffen angemessene technische und organisatorische Maßnahmen, um die Daten des Kunden gegen unbefugten Zugriff, Verlust oder Missbrauch zu schützen. (6) Der Kunde wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Vertragsdurchführung auch personenbezogene Daten von Mitarbeitern oder sonstigen Vertretern des Kunden erhoben werden können. Der Kunde ist verpflichtet, diese Personen über die Datenverarbeitung zu informieren und ihre Einwilligung einzuholen, soweit dies gesetzlich erforderlich ist.
6. Wir behalten uns das Recht vor, die Datenschutzbestimmungen jederzeit zu ändern oder anzupassen, sofern dies aus betrieblichen Gründen erforderlich ist.
7. Im Übrigen verweisen wir auf unsere Datenschutzerklärung, welche unter dem folgenden Link einsehbar ist: <https://www.kbs-gastrotechnik.de/datenschutzerklaerung>

§ 14 Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen dieser AGB bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für Änderungen dieser Schriftformklausel selbst.
2. Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder werden, wird hierdurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmung tritt eine Regelung, die dem wirtschaftlichen Zweck der unwirksamen Bestimmung am nächsten kommt.
3. Erfüllungsort für alle Leistungen aus dem Vertragsverhältnis ist der Sitz des Anbieters, soweit nicht anders vereinbart.
4. Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis ist Mainz.
5. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.

Angebot nur für Industrie, Handel und Gewerbe • für Druckfehler keine Haftung • alle Preise zzgl. MwSt.

Stand: Mai 2025

KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Telefon: 0611 44787-150
E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de

www.kbs-gastrotechnik.de